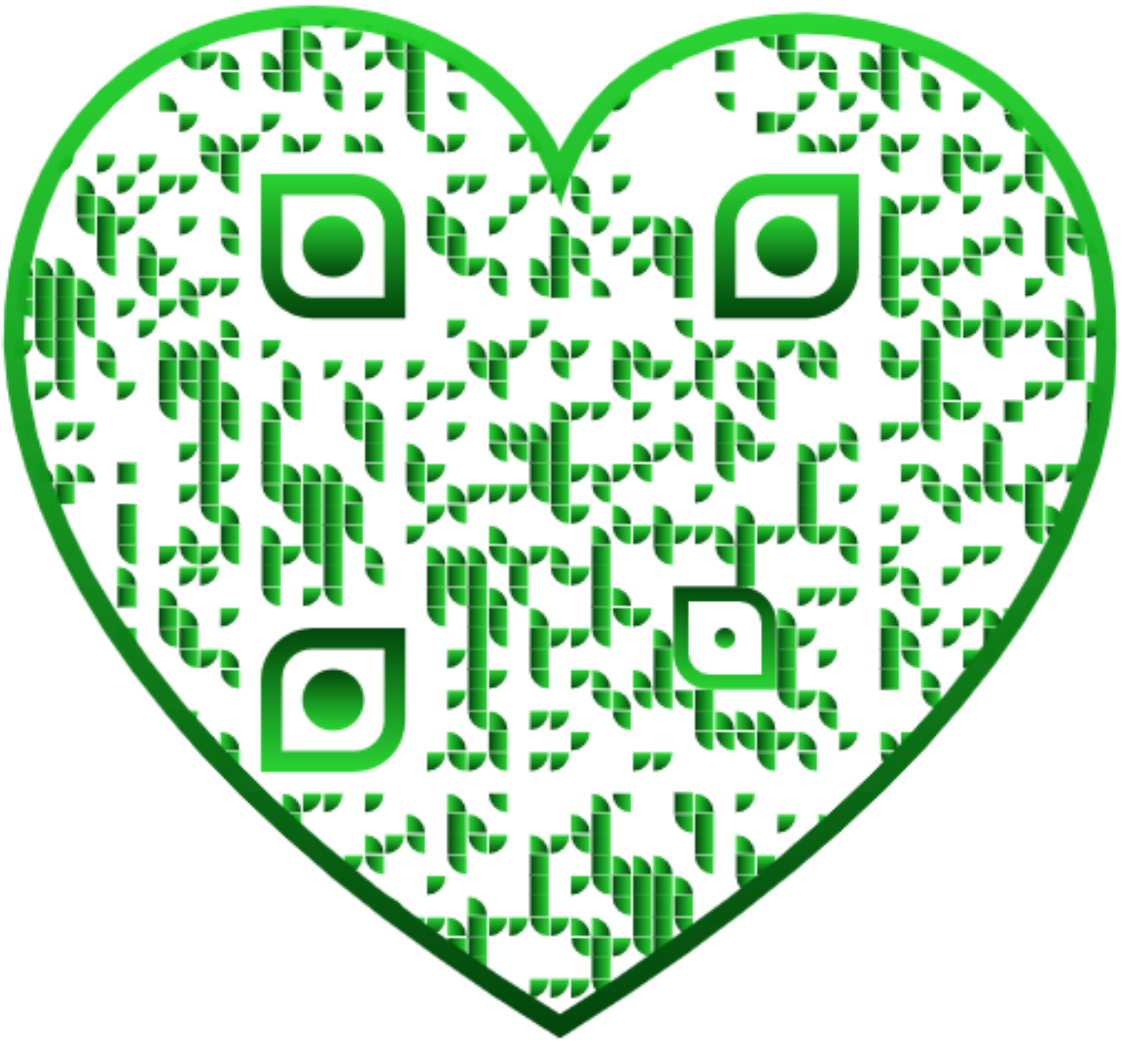
Les PÂTISSERIES de Mama

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES
DE SANDRA MAHUT

MARABOUT



MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES DE SANDRA MAHUT

Les PÂTISSERIES de Mama

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

MARABOUT

SOMMAIRE

6

Introduction
& conseils pratiques

14

Le bubble
vanille, dulcey
& agrumes

18

Pink zebra
chocolat, citron
& framboise

22

Haute couture
chocolat noir
& pralin

24

Bûche glam's
tonka, café
& spéculoos

28

Bûchettes
banane & dulcey

32

Fondant
au chocolat

34

Quatre-quarts
marbré rocher

36

Cheesecake
au Nutella®

38

Cake
chocolat & poire

40

Charlotte
chocolat & ananas

42

Fraisier
au chocolat

44

Tartelettes
façon Snickers®

46

Banoffee
chocolat au lait
& banane

50

Forêt-noire
chocolat noir
& cerise

54

So fresh
chocolat noir
& menthe

56 **Tartelettes**
chocolat blanc
& mangue

58 **Tartelettes**
chocolat, praliné
& noisettes

60 **Cupcakes**
Ferrero Rocher®

62 **Macarons**
chocolat au lait
& abricot

64 **Financiers**
chocolat & framboise

66 **Muffins**
trois chocolats

68 **Choux**
alunga, praliné
& vanille

70 **Éclairs**
tout chocolat
& spéculoos

72 **Mini-entremets**
chocolat au lait
& pistache

76 **Truffes**
au chocolat

78 **Pop cakes**
tout chocolat

80 **Bonbons**
chocolat & caramel

84 **Mousse**
au chocolat & chantilly

86 **Tiramisu**
Kinder Maxi®

88 **Sphères choco**
fruits rouges
& vanille

92 **Profiteroles**
à la vanille

MES USTENSILES INDISPENSABLES

Un bon matériel est la base d'une bonne pâtisserie : évident peut-être, mais c'est vraiment indispensable, croyez en mon expérience !

LES CERCLES À TARTELETTE

Je préfère les cercles à tarte sans fond (plutôt que les moules à tarte), car le démoulage et le fonçage de la pâte sont nettement plus faciles. Privilégiez les cercles à tarte perforés. Ils garantissent une meilleure cuisson, évitent le gonflement des bords et donnent un joli rendu après cuisson.

MES MODÈLES PRÉFERÉS

Cercles en inox :
De Buyer®

Cercles en matériau composite thermoplastique, indéformables à la cuisson :
Silikomart®

LES TAPIS DE CUISSON

J'utilise le tapis de cuisson Air Mat de la marque Silikomart® posé directement sur ma grille de four. Il possède des micro-trous qui laissent respirer les préparations à base de pâte épaisse, telles que les tartes ou les choux. La cuisson sera également plus homogène.

Vous pouvez utiliser un tapis Silpat® conçu dans une matière antiadhésive très résistante mais sans micro-trous. Il est également adapté aux pâtes épaisses et liquides.

Dernière option, le papier de cuisson posé sur une plaque de four fera l'affaire.

LES DOUILLES

Pour moi, les meilleures douilles sont celles en acier inoxydable ou en inox. Elles s'achètent séparément des poches à douille, donc n'oubliez pas d'acheter des poches en même temps. (Les poches à douille jetables conviennent bien.)

MES MODÈLES PRÉFERÉS

3 douilles cannelées différentes : 1M, 2D, 8B
Wilton®

2 douilles unies lisses : 20 mm, 9 mm
De Buyer®

Douille saint-honoré :
Scrapcooking®

LES MOULES À ENTREMETS

Pour réaliser mes entremets, j'utilise à 95 % des moules en silicone de la marque Silikomart® ou Pavoni®. La qualité des moules est impeccable, le démoulage ultrafacile et les design très variés. Ils passent aussi bien au four qu'au congélateur.

LES CERCLES À PÂTISSERIE

Les cercles à pâtisserie en inox sont aussi nécessaires, ils servent à réaliser les inserts des entremets, les biscuits et des entremets (à défaut d'avoir des moules en silicone). Prévoyez un cercle de 14 cm, 18 cm et 22 cm de diamètre dans vos placards.

Je ne vous recommande pas les cercles extensibles car ils sont plus fins et donc se déforment plus facilement et rapidement. Il est préférable d'en avoir trois, de trois tailles différentes qui seront plus épais et solides. Les marques De Buyer® et Decora® sont tops !

AUTRES MATÉRIELS INDISPENSABLES

Un thermomètre de cuisson à sonde, des maryses (3 maryses, c'est l'idéal !), un fouet, des spatules longues, un rouleau à pâtisserie antiadhésif, une balance de cuisine classique et, si possible, une autre petite balance de cuisine de précision qui pèse au milligramme près (je l'utilise pour peser la gélatine et la pectine par exemple).

silicomart | choux

LES DIFFÉRENTS CHOCOLATS

Il existe énormément de sortes de chocolat, et même bien plus qu'on l'imagine ! Les trois chocolats basiques, que tout le monde connaît, sont les suivants :

LE CHOCOLAT NOIR

Le moins sucré et le plus amer des chocolats. Avec modération, le chocolat noir a beaucoup de vertus : il est bon pour le cœur ; il améliore le fonctionnement de la circulation sanguine ; il limite la création du mauvais cholestérol ; il stimule la mémoire et l'attention. C'est aussi un antidépresseur naturel grâce à sa source incroyable de magnésium. Sans excès, ce chocolat sera votre allié !

LE CHOCOLAT AU LAIT

Inventé en Suisse en 1875, il contient entre 25 % et 40 % de cacao et de beurre de cacao, ainsi que du lait, généralement en poudre. Moins amer que le chocolat noir, avec une texture plus crémeuse, il a lui aussi quelques bienfaits. Il aide à réduire la fatigue, le stress, les complications lors de la grossesse, les problèmes cardiaques. De bonnes raisons pour consommer du chocolat au lait ! Mais toujours avec modération bien sûr…

LE CHOCOLAT BLANC

Plus sucré et plus crémeux que les deux précédents, il a été créé en Suisse en 1930. Il est composé de beurre de cacao, de sucre et de poudre de lait. Contrairement aux deux autres, il ne contient pas de fèves de cacao broyées, c'est pour cela que certains ne le considèrent pas comme un vrai chocolat. Il a aussi ses bienfaits : il est pauvre en cholestérol et en sodium, riche en calcium et en phosphore.

Mon tuto

D'AUTRES CHOCOLATS EXISTENT ! LES CONNAISSEZ-VOUS ?

LE CHOCOLAT RUBY

C'est un chocolat naturellement rose (sans colorant), issu de fèves de cacao rubis, qui viennent principalement de Côte d'Ivoire, d'Équateur et du Brésil. Le goût du chocolat ruby est légèrement fruité, ni trop amer ni trop sucré. Il se révèle doux et acidulé. Vous ne le trouverez pas en grande surface (en tout cas, pas pour le moment), mais plutôt dans les boutiques réservées à la pâtisserie ou sur Internet.

LE CHOCOLAT DULCEY

Il fait partie des nouveaux chocolats de notre génération. Il a été inventé involontairement à la suite d'un oubli de chocolat blanc dans une étuve pendant 15 heures. On l'appelle aussi le chocolat blond, du fait de sa couleur beige crème. Il fait partie des chocolats les plus gourmands : il est peu sucré, avec un léger goût de biscuit, et très fondant en bouche. Comme pour le chocolat ruby, vous le trouverez dans des boutiques spécialisées ou sur Internet.

LE CHOCOLAT ALUNGA

C'est un chocolat de couverture au lait, peu sucré, doux et fort en cacao et en lait entier. Il saura satisfaire les plus exigeants.

LES ALLIANCES DE GOÛTS

Dans ce livre, j'ai voulu rester sur des goûts assez classiques, assez simples, pour que cela reste à la portée de tous. Je souhaite en effet que cet ouvrage (comme les deux précédents) parle à un maximum de personnes et soit le plus abordable possible. Tout en ajoutant bien entendu ma petite touche de fantaisie !

N'hésitez pas à faire vos propres expériences et à ouvrir vos papilles ! Voici quelques idées d'alliances de goûts :

POUR LE CHOCOLAT NOIR

La menthe, l'orange, la vanille, le praliné, la noisette, les fruits rouges, le marron, la mandarine, la poire, la banane, la fève tonka, l'amande, le caramel, le kiwi, la fraise, la framboise, la cerise.

POUR LE CHOCOLAT BLANC

Le citron jaune, le citron vert, les fruits rouges, la vanille, la noix de coco, l'ananas, la pomme, la fraise, la framboise, la mangue.

POUR LE CHOCOLAT AU LAIT

La vanille, la banane, le fruit de la Passion, la pistache, le praliné, les fruits rouges, le spéculoos, le café, l'amande, l'abricot, l'ananas, la clémentine, le citron, la fève tonka, la fraise, la framboise, la cerise, la lavande, la mangue.

POUR LE CHOCOLAT DULCEY

Le caramel, la pomme, la banane, le café, la noisette, le spéculoos, les agrumes, l'abricot.

TEMPÉRER DU CHOCOLAT
ÇA SERT À QUOI ?

Le tempérage du chocolat consiste à faire fondre du chocolat en suivant une courbe de températures, pour obtenir une décoration en chocolat lisse, brillante et solide.

Pour des décorations en chocolat, je vous conseille d'utiliser du chocolat en pistoles de la marque Callebaut® ou Cacao Barry®, qui sont plus fluides et plus faciles à travailler. Mais une tablette de chocolat pâtissier fera aussi l'affaire.

Pour tempérer le chocolat, il vous faudra absolument un thermomètre de cuisson à sonde, une maryse et de quoi faire un bain-marie (petite casserole + saladier). Attention de ne pas intégrer une seule goutte d'eau dans le chocolat, vous ne pourriez pas rattraper cet écart !

LA COURBE DE TEMPÉRATURES

	Étape 1 : température de fonte	Étape 2 : descente en température	Étape 3 : température d'utilisation
Chocolat noir	50-55 °C	28-29 °C	31-32 °C
Chocolat au lait	45-50 °C	27-28 °C	29-30 °C
Chocolat blanc	45-50 °C	26-27 °C	28-29 °C

Mon tuto

TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU BAIN-MARIE (CHOCOLAT NOIR)

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie dans un saladier positionné sur une petite casserole, en mélangeant et en contrôlant la température régulièrement. Retirez le saladier du bain-marie dès que le chocolat atteint les 50-55 °C.

2. Hors du bain-marie, mélangez avec une maryse pour faire descendre la température du chocolat noir jusqu'à 28-29 °C.

3. Remettez le saladier au-dessus du bain-marie et remontez le chocolat noir à 31-32 °C maximum. Utilisez le chocolat directement à la fin du tempérage.

TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU MYCRYO (BEURRE DE CACAO)

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie à 40-45 °C.

2. Hors du bain-marie, laissez refroidir le chocolat à température ambiante en mélangeant avec une maryse (34-35 °C pour le chocolat noir ; 33-34 °C pour le chocolat au lait et le chocolat blanc). Ajoutez au chocolat 1 % de mycryo (soit 1 g pour 100 g) et mélangez.

3. Quand la température du chocolat est à 31-32 °C pour le chocolat noir, ou 29-30 °C pour le chocolat au lait et le chocolat blanc, utilisez-le !

MA TECHNIQUE DU SPRAY VELOURS INRATABLE

L'effet velours sur les gâteaux est vraiment joli, délicat, subtil et élégant. Mais avant de vous lancer dans ce rendu exceptionnel, il y a deux ou trois petites choses à savoir…

LES PRINCIPES À CONNAÎTRE

1. L'effet velours est à base de beurre de cacao et de chocolat blanc.

2. On ne peut pas pulvériser un glaçage velours sur n'importe quel gâteau, il faut impérativement le pulvériser sur une mousse congelée. C'est grâce à ce choc thermique que se produit l'effet perlé.

3. Pulvérisez l'effet velours à une distance de 20 cm environ du gâteau pour éviter d'avoir un rendu trop épais qui ne serait pas joli.

4. Cette technique est très salissante, je vous recommande donc de procéder à la pulvérisation dans un lave-vaisselle ou dans un carton.

5. On trouve la préparation sous forme de spray, mais vous pouvez aussi le faire à la maison en investissant dans un pistolet à peinture classique (que vous utiliserez uniquement pour un usage alimentaire).

6. Le réservoir des pistolets à peinture est bien souvent trop grand, je vous conseille de mettre un petit récipient à l'intérieur afin de verser le glaçage velours dedans en évitant d'en faire une trop grande quantité.

Mon tuto

VOUS AUREZ BESOIN DE 90G DE PISTOLES DE BEURRE DE CACAO, 210G DE CHOCOLAT BLANC DE COUVERTURE ET DE COLORANT LIPOSOLUBLE.

1 Faites fondre au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat ensemble.

2 Ajoutez le colorant liposoluble de la couleur de votre choix. Mélangez bien.

3 Laissez la température redescendre entre 40 et 55 °C.

4 Versez le glaçage dans le réservoir du pistolet en le filtrant avec un tamis.

5 Pulvérisez le spray velours sur votre entremets congelé.

LES CONSEILS *de Mama*

Sur mes réseaux sociaux, je réponds souvent aux questions de mes followers.

Je vous partage ici les plus fréquentes ainsi que mes réponses.

#1

QUE VEUT DIRE LE « BLOOM » DE LA GÉLATINE ?

Le bloom est une unité de mesure figurant normalement sur l'emballage de la gélatine. Il correspond à la puissance de gélification. Plus le bloom est élevé, plus il y aura gélification.

#2

COMMENT UTILISER LA GÉLATINE ?

La gélatine se présente sous forme de feuilles ou de poudre. Dans les deux cas, il faudra la réhydrater avant utilisation.

Pour les feuilles : plongez la quantité de gélatine nécessaire dans de l'eau très froide, une dizaine de minutes avant utilisation.

Pour la gélatine en poudre : hydratez la poudre de gélatine avec 5 fois son poids en eau froide. Par exemple, pour 8 g de poudre, il faudra la dissoudre avec 40 g d'eau froide. Puis attendez 10 minutes avant utilisation.

#3

COMMENT CALCULER LA QUANTITÉ DE GÉLATINE SI LE BLOOM DE VOTRE GÉLATINE EST DIFFÉRENT DE CELUI INDIQUÉ DANS LA RECETTE ?

Imaginons que vous n'ayez que de la gélatine 200 bloom alors que la recette indique 8 g de gélatine 150 bloom…

On divise
200/150 bloom = 1,33

Puis on divise
8 g/1,33 = 6,01

Il faudra donc utiliser 6 g de gélatine 200 bloom.

#4

PEUT-ON REMPLACER LA GÉLATINE PAR DE L'AGAR-AGAR ?

Je ne recommande pas l'agar-agar car il supporte très mal la congélation. De plus, la texture des préparations change un peu avec l'agar-agar car c'est un gélifiant beaucoup plus fort que la gélatine.

#5

QU'EST-CE QUE LA PECTINE NH ?

La pectine NH est un gélifiant végétal présent dans les pépins de fruits et les peaux d'agrumes. On l'utilise principalement dans les préparations à base de fruits comme les confits, les gelées, les inserts à base de fruits et les confitures.

#6

PUIS-JE REMPLACER LA PECTINE NH PAR DE LA GÉLATINE ?

Oui, mais la texture sera moins fondante.

#7

QUE FAIRE AVEC LE RESTE DES GLAÇAGES ?

Vous pouvez le récupérer et le conserver dans une boîte hermétique au frigo.

#8

COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL ATTENDRE, APRÈS AVOIR VERSÉ LE GLAÇAGE, POUR DÉGUSTER L'ENTREMETS ? ET OÙ LE CONSERVER ?

Une fois glacé, conservez l'entremets au frigo et laissez décongeler tranquillement (environ 4 heures) avant dégustation.

#9

COMBIEN DE TEMPS SE CONSERVE LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ?

Il se conserve 3 à 4 semaines au frigo dans un bocal fermé.

#10

COMBIEN DE TEMPS SE CONSERVE LE PRALINÉ ?

Plusieurs mois (4 mois environ) dans une boîte hermétique bien fermée, à l'abri du soleil.

#11

PUIS-JE CONGELER UN FOND DE TARTE ? SI OUI, COMBIEN DE TEMPS ?

Oui, un fond de tarte cru peut se congeler dans son cercle, en l'emballant dans du film alimentaire, pendant 2 mois. Faites-le cuire le jour de sa décongélation.

Vous pouvez aussi congeler le fond de tarte une fois cuit, pendant 2 mois, en l'emballant dans du film alimentaire. Passez-le au four 10 minutes avant de le garnir, pour qu'il retrouve son croquant.

#12

COMMENT FAIRE POUR QUE LE FOND DE TARTE NE GONFLE PAS ?

En cuisant le fond de tarte sur un tapis de cuisson Air Mat®, posé sur une grille, vous n'aurez plus jamais ce problème.

#13

COMMENT OBTENIR UNE BELLE DORURE ?

Après la cuisson du fond de tarte, mélangez 1 jaune d'œuf avec 1 grosse cuillerée à soupe de crème liquide. À l'aide d'un pinceau, étalez une fine couche de dorure sur l'intégralité du fond de tarte (sauf le dessous) et remettez au four 5 minutes environ.

Pour les fonds de tarte au cacao, ajoutez 2 g de cacao en poudre dans la dorure.

#14

À QUOI SERT LA DORURE SUR LES FONDS DE TARTE ?

Esthétiquement, cela donne un rendu très brillant et lustré, mais la dorure sert aussi à imperméabiliser les fonds de tarte pour les protéger de l'humidité afin de garder tout leur croquant.

#15

CUISSON AU FOUR EN CHALEUR TOURNANTE OU STATIQUE ?

La chaleur tournante est vraiment l'idéale pour les cuissons, que ce soit pour les fonds de tarte, les biscuits, les choux, les macarons, etc.

Vous pouvez aussi réussir vos préparations en chaleur statique, mais soyez vigilant.

#16

QUE FAIRE DES JAUNES D'ŒUFS RESTANTS ?

Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique au frigo 2 à 3 jours en recouvrant leur surface d'un peu d'eau froide afin d'éviter le dessèchement. Égouttez-les avant utilisation.

Avec des jaunes d'œufs, vous pouvez faire une crème anglaise, une crème pâtissière, de la mayonnaise maison, des crèmes brûlées, de la pâte pour des sablés bretons, une dorure pour une tarte, un lemon curd...

#17

QUE FAIRE DES BLANCS D'ŒUFS RESTANTS ?

Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique au frigo 2 à 3 jours ou 5 mois au congélateur, en les congelant dans un bac à glaçons par exemple, et en les réunissant tous ensuite dans un sac de congélation.

Avec des blancs d'œufs, vous pouvez faire des macarons, des financiers, des meringues, des verrines de mousse au chocolat, des îles flottantes...

LE BUBBLE
VANILLE, DULCEY & AGRUMES

C'est le mariage parfait entre la douceur & le pep's !
Un entremets exceptionnel pour une occasion spéciale.

6-8 PERSONNES
1 H 45
20 MINUTES
2 NUITS + 6 HEURES

Le matériel

- 1 cercle à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 poche à douille
- 1 douille lisse de 10-15 mm
- 1 moule Bubble Silikomart® (ou 1 cadre à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

INSERT CRÉMEUX VANILLE
250 g de crème liquide 30 % de MG
1 ou 2 gousses de vanille
2 jaunes d'œufs
20 g de sucre
3 g de gélatine 150 bloom*
(*Le bloom est la puissance de la gélatine.)

INSERT CONFIT D'AGRUMES
90 g de purée de mandarine
20 g de purée de citron
2 g de pectine NH + 15 g de sucre en poudre

DACQUOISE
45 g de poudre d'amandes
50 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs
18 g de sucre

MOUSSE DULCEY
200 ml de lait
45 g de sucre
3 jaunes d'œufs
170 g de chocolat dulcey
8 g de gélatine 150 bloom
200 g de crème liquide 30 % de MG, froide

FINITION
Spray velours jaune
Spray velours orange

1 Insert crémeux vanille

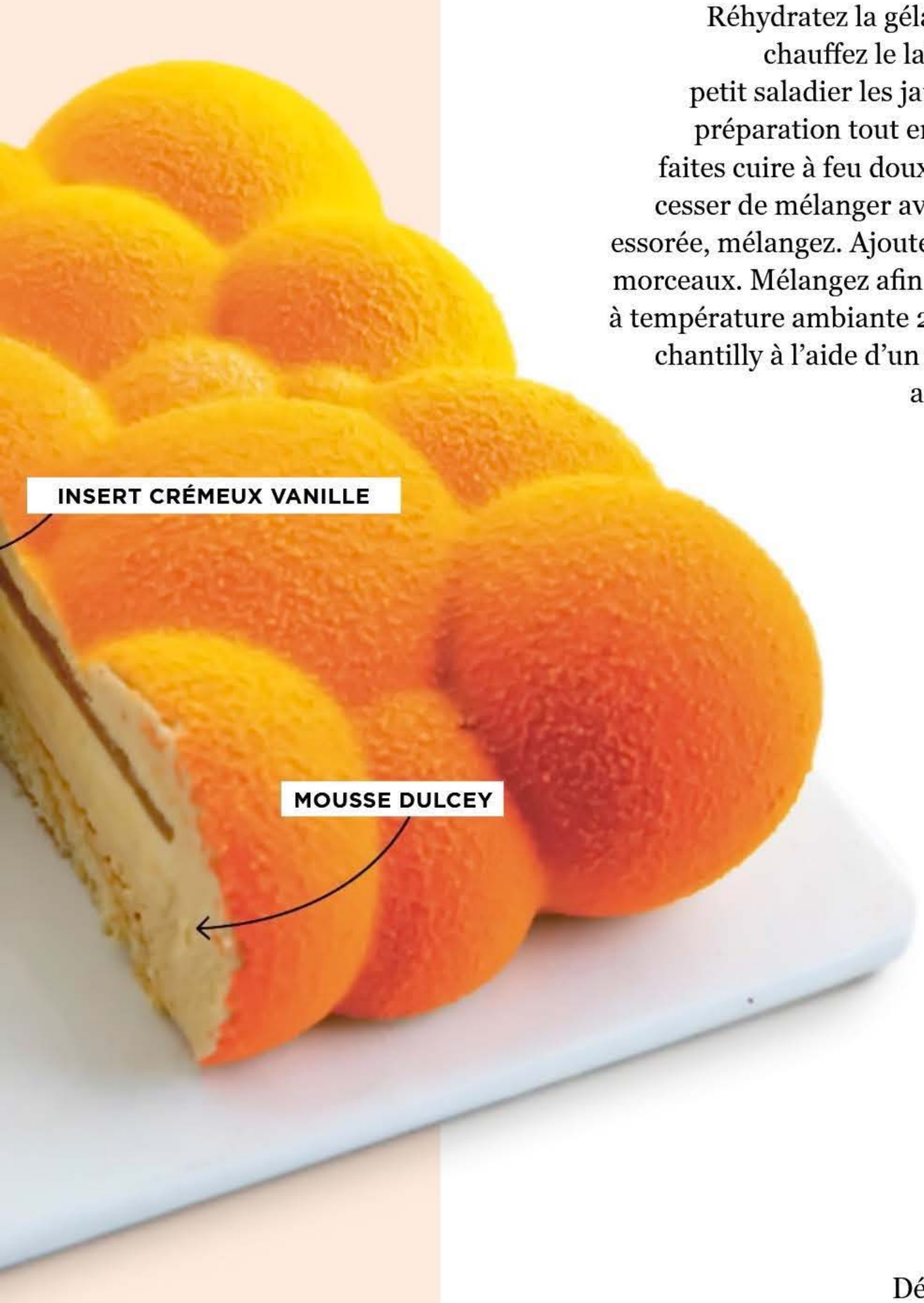
Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez à feu doux la crème liquide dans une casserole avec les graines de vanille. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier. Versez la crème chaude dans la préparation, tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 84 °C, sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Versez la préparation sur une épaisseur de 1 cm dans un cercle à pâtisserie de 14 cm de diamètre. Laissez prendre au minimum 2 heures au congélateur.

2 Insert confit d'agrumes

Dans une petite casserole, chauffez la purée de mandarine avec la purée de citron. Mélangez la pectine avec le sucre, puis ajoutez-les dans la préparation avant qu'elle ne dépasse 35 °C, tout en mélangeant en même temps. Chauffez le tout à feu doux, portez à ébullition et laissez cuire encore 1 minute. Mélangez régulièrement. Versez l'insert en fine couche sur le dessus de l'insert crémeux vanille. Laissez prendre toute une nuit au congélateur.

3 Dacquoise

Dans un saladier, mélangez le sucre glace tamisé et la poudre d'amandes. Montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre. Arrêtez de fouetter quand ils ont de la tenue, tout en restant légèrement souple. Versez le mélange de poudres sur les blancs en neige et mélangez délicatement avec une maryse jusqu'à ce que ce soit homogène. Mettez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10-15 mm de diamètre et pochez un carré de 14 cm de côté sur une feuille de papier cuisson. Enfournez à 170 °C pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir.



4 Mousse dulcey

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, chauffez le lait à feu doux. Pendant ce temps, mélangez dans un petit saladier les jaunes d'œufs et le sucre. Versez le lait chaud dans la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83-84 °C (texture de crème anglaise) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Ajoutez le chocolat dulcey préalablement coupé en petits morceaux. Mélangez afin d'avoir une préparation homogène et laissez tiédir à température ambiante 20-25 minutes environ. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot ou batteur électrique. Ajoutez la préparation au chocolat dulcey, petit à petit, à la crème fouettée. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.

5 Montage

Versez une partie de la mousse dulcey au fond du moule ou dans un cercle de 18-20 cm de diamètre. (Si vous utilisez un cercle-cadre, créez un fond avec du film alimentaire puis posez le cercle-cadre sur un plateau.) Ajoutez par-dessus le double insert vanille-agrumes en appuyant légèrement. Ajoutez une nouvelle fois de la mousse dulcey. Pour terminer, ajoutez la dacquoise en appuyant légèrement. Égalisez le dessus si la mousse déborde un peu des côtés et laissez prendre 1 nuit au congélateur.

6 Finition

Démoulez le gâteau congelé et floquez-le directement avec le spray velours jaune dans un sens, puis avec le spray velours orange dans l'autre sens. Laissez-le décongeler au moins 4 heures au frigo avant de le déguster. Pour faire son propre flocage velours maison, voir conseils page 11.

PINK ZEBRA
CHOCOLAT, CITRON & FRAMBOISE

Une alliance de goûts incontournable…
et toute la gourmandise du chocolat blanc !

6 PERSONNES
1 H 45
20 MINUTES
2 NUITS + 6 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Eclipse Silikomart® de 1000 ml (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

INSERT CRÉMEUX AU CITRON
65 ml de jus de citron
75 g de sucre en poudre
100 g de beurre
2 œufs

INSERT COMPOTÉE DE FRAMBOISES
150 g de framboises
18 g de sucre en poudre
2,1 g de pectine NH + 10 g de sucre en poudre

FINANCIER AU CITRON
66 g de beurre
60 g de poudre d'amandes
40 g de farine
100 g de sucre glace
2 pincées de sel
1 cuillerée à café d'arôme vanille
3 blancs d'œufs
Le zeste de 1 citron

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre en poudre
200 ml de lait
170 g de chocolat blanc
8 g de gélatine 150 bloom
200 g de crème liquide 30 % de MG, froide

GLAÇAGE MIROIR
75 ml d'eau
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
150 g de sucre
150 ml de sirop de glucose
11 g de gélatine 150 bloom
Colorant alimentaire rose, fuchsia, blanc

1 Insert crémeux au citron

Dans une casserole, chauffez à feu doux le jus de citron avec 30 g de sucre. Pendant ce temps, mélangez les œufs et 45 g de sucre dans un petit saladier. Une fois le jus de citron chaud, versez-le sur la préparation tout doucement, en mélangeant en même temps. Remettez le tout à chauffer dans la casserole à feu doux, portez à ébullition sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Ajoutez le beurre en petits morceaux, puis mélangez jusqu'à ce que tout soit bien fondu et homogène. Versez le crémeux citron dans un cercle de 14-15 cm sur une épaisseur de 1,5 cm. Placez 2 heures au congélateur.

2 Insert compotée de framboises

Mixez les framboises. Chauffez la purée de framboises à feu moyen avec les 18 g de sucre en poudre. Avant que ça atteigne 35 °C, versez la pectine préalablement mélangée avec les 10 g de sucre. Mélangez. Portez à ébullition et laissez encore cuire pendant 2 minutes. Versez au-dessus de l'insert citron sur une épaisseur de 0,5 mm. Laissez au congélateur toute une nuit.

3 Financier au citron

Dans une petite casserole, chauffez le beurre jusqu'à le rendre noisette (couleur et odeur de noisette). Retirez du feu, filtrez-le et réservez. Mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel dans un saladier. Ajoutez les blancs d'œufs et l'arôme vanille puis mélangez avec une maryse. Ajoutez le beurre, le zeste de citron et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Versez la préparation dans un cercle beurré de 14-15 cm, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur de 0,5-1 cm maximum. Enfournez à 170 °C pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir et décerclez.

4 Mousse au chocolat blanc

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, chauffez le lait à feu doux. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un petit saladier. Versez le lait chaud dans la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83-84 °C (texture de crème anglaise) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Ajoutez le chocolat blanc coupé en petits morceaux, mélangez afin d'avoir une préparation homogène

et laissez tiédir à température ambiante 20-25 minutes environ. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique. Ajoutez la préparation au chocolat blanc à la crème fouettée petit à petit.

5 Montage

Versez une partie de la mousse dans le moule. Ajoutez par-dessus l'insert citron-framboise en appuyant légèrement. Ajoutez une nouvelle fois de la mousse au chocolat blanc par-dessus. Pour terminer, ajoutez le biscuit financier au citron en appuyant légèrement. Égalisez bien le dessus si la mousse déborde un peu des côtés et laissez prendre au congélateur une nuit.

6 Glaçage miroir

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide 10 minutes. Dans une casserole, mettez 75 ml d'eau, le sucre, le glucose puis chauffez à feu moyen jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirez du feu et ajoutez le chocolat blanc. Laissez fondre quelques instants puis mélangez délicatement avec une maryse. Ajoutez la gélatine essorée, le lait concentré et mélangez le tout délicatement. Versez le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit puis mixez-le avec un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage miroir pour ne pas y incorporer de bulles d'air. Divisez le glaçage en 3 parties dans 3 mugs et colorez chaque partie de glaçage de couleur différente. Laissez au frigo toute une nuit en les filmant au contact.

7 Finition

Réchauffez au micro-ondes les glaçages s'ils ont passé la nuit au frigo. Laissez les glaçages redescendre à 35 °C puis versez-les dans un seul et même pichet en alternant les couleurs. Démoulez et posez l'entremets congelé sur un verre posé sur un plat. Versez le glaçage sur l'entremets encore congelé, en effectuant un mouvement de va-et-vient sur toute la largeur de l'entremets. Laissez le glaçage s'égoutter complètement pendant quelques minutes et, à l'aide de deux spatules, placez-le sur un plat de présentation. Conservez 4 heures minimum au frigo avant de déguster.

HAUTE COUTURE
CHOCOLAT NOIR & PRALIN

6 PERSONNES · 1 H 45 · 15 MINUTES · 4 H 30

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR
250 g de chocolat noir
300 g de crème liquide 30 % de MG, froide
1 cuillerée à soupe de miel d'acacia

DÉCORATION EN CHOCOLAT
250 g de chocolat noir
Poudre alimentaire dorée

BISCUIT VIENNOIS
95 g de blancs d'œufs
55 g de farine
50 g de jaunes d'œufs
80 g d'œufs entiers
80 g de sucre

GARNITURE
125 g de pralin (ou concassé de fruits secs)

SIROP D'IMBIBAGE
30 g de sucre
60 ml d'eau
2 cuillerées à café d'arôme vanille

LE MATÉRIEL
• 1 plaque de cuisson

1 Ganache montée au chocolat

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème liquide avec le miel et versez-la, frémissante, sur le chocolat fondu en 3 fois et en mélangeant entre chaque ajout. Filmez au contact et réservez 4 heures au frigo afin qu'elle soit bien froide (ou toute une nuit).

2 Décoration en chocolat

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Versez le chocolat fondu sur une grande feuille de papier cuisson et, à l'aide d'une spatule, étalez-le sur une épaisseur de 2 mm environ. Laissez cristalliser le chocolat à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit sec au toucher. Après cristallisation, coupez plusieurs triangles de différentes tailles avec un couteau bien aiguisé. Colorez certains de poudre alimentaire dorée, réservez à température ambiante.

3 Biscuit viennois

À réaliser seulement quand la ganache sera froide. Dans un saladier, fouettez les jaunes, les œufs entiers et 55 g de sucre. Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un robot, ajoutez petit à petit les 25 g de sucre restant. Ajoutez la moitié des blancs en neige dans la préparation et mélangez délicatement avec une maryse. Ajoutez la farine tamisée et le reste de blancs, mélangez délicatement de nouveau. Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Étalez afin d'obtenir un rectangle d'environ 30 × 40 cm. Enfournez à 170 °C pendant 10-15 minutes environ. Laissez refroidir et décollez. Découpez les bords si nécessaire pour égaliser.

4 Sirop d'imbibage

Portez à ébullition l'eau, le sucre et l'arôme vanille. Retirez du feu et laissez un peu tiédir. Imbibez le côté du biscuit viennois qui était collé au papier cuisson avec un pinceau.

5 Montage

Montez la ganache au chocolat à l'aide d'un fouet électrique. Étalez-la sur le biscuit. Ajoutez du pralin un peu partout. Roulez le biscuit en serrant bien. Une fois la bûche roulée, posez-la au milieu de la feuille de papier cuisson, la jointure de biscuit en dessous, et recouvrez-la avec le papier cuisson en serrant bien. Réservez 30 minutes minimum au frigo.

6 Finition

Recouvrez le dessus de la bûche avec le reste de ganache. Coupez une petite partie de l'extrémité de la bûche pour avoir un visuel propre et net. Collez soigneusement les formes triangulaires sur la totalité de la bûche (sauf les extrémités). Conservez au frigo.

BÛCHE GLAM'S
TONKA, CAFÉ & SPÉCULOOS

Une bûche glamour et raffinée, vêtue de sa plus belle robe en velours rouge !

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
3 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 1 moule à bûche Comet Pavoni®
- 1 moule double insert bûche Silikomart®
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

PETIT INSERT SPÉCULOOS
200 g de crème liquide 30 % de MG
150 g de pâte à tartiner spéculoos
1,5 g de gélatine 150 bloom

INSERT MOUSSE AU CAFÉ
150 ml de lait
2-3 cuillerées à café de café soluble
2 jaunes d'œufs
35 g de sucre
150 g de crème liquide 30 % de MG, froide
6 g de gélatine 150 bloom

BISCUIT MADELEINE
2 œufs
120 g de sucre
25 ml de lait
125 g de farine
75 ml d'huile
50 g de beurre
2 g de levure chimique

CROUSTILLANT CHOCOLAT-SPÉCULOOS
50 g de chocolat au lait
1 cuillerée à soupe de pâte à tartiner spéculoos
5 crêpes dentelle

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT-TONKA
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
35 g de sucre
200 g de crème liquide 30 % de MG, froide
8 g de gélatine
170 g de chocolat au lait
1 fève tonka

FINITION
Spray velours rouge

1 Petit insert spéculoos (jour 1)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez la crème liquide jusqu'à frémissement. À feu doux, ajoutez la pâte à tartiner spéculoos et mélangez bien afin d'obtenir une préparation homogène. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Versez le crémeux spéculoos dans la plus petite cavité du moule « double insert ». Laissez prendre une nuit au congélateur.

2 Insert mousse au café (jour 2)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, chauffez à feu doux le lait avec le café. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un petit saladier. Versez le lait au café chaud dans la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83-84 °C (texture de crème anglaise) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Laissez tiédir à température ambiante 20-25 minutes environ. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique. Ajoutez la préparation au café à la crème fouettée, petit à petit, en plusieurs fois. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Démoulez le premier insert spéculoos fait la veille, remplissez à moitié de mousse au café la plus grande cavité du moule « double insert ». Plongez délicatement au centre l'insert spéculoos, en appuyant légèrement pour que la mousse au café ressorte sur les côtés. Ajoutez un peu de mousse au café sur le dessus au besoin, égalisez bien à l'aide d'une spatule. Placez au congélateur toute une nuit.

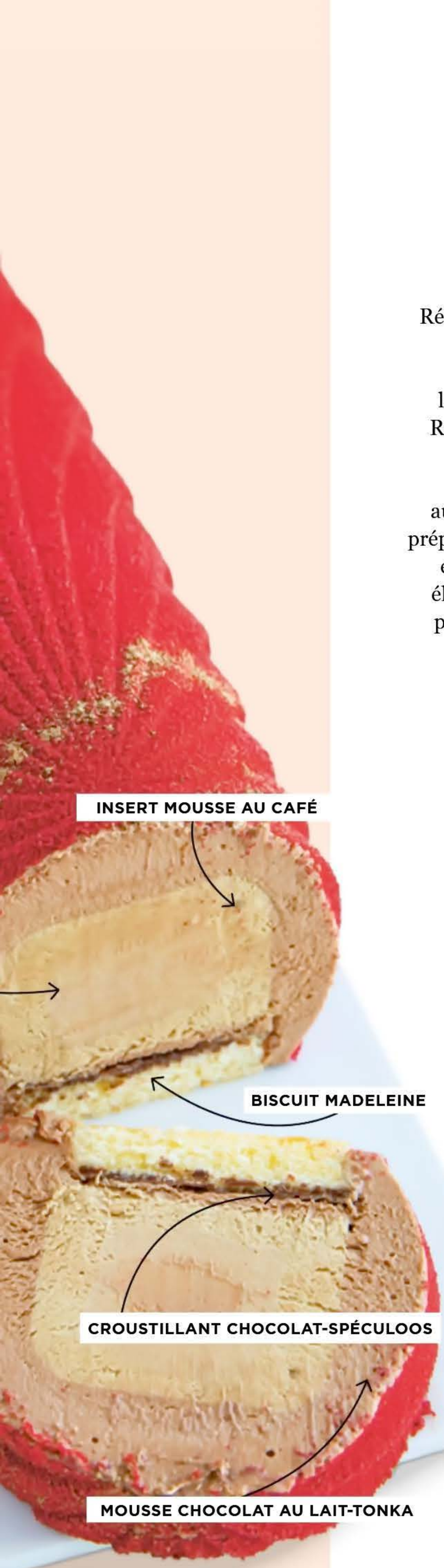
3 Biscuit madeleine (jour 3)

Faites fondre le beurre. Mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez le lait, la levure et la farine tamisée, mélangez. Ajoutez l'huile et le beurre fondu. Mélangez bien pour que tout soit bien homogène. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire à 180 °C pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir avant de découper une bande de biscuit légèrement plus petite que le moule à bûche.

4 Croustillant chocolat-spéculoos (jour 3)

Faites fondre le chocolat. Ajoutez la pâte à tartiner spéculoos, mélangez bien. Ajoutez les crêpes dentelle émiettées, mélangez de nouveau. Étalez une fine couche de croustillant sur le dessus de la bande de biscuit madeleine. Réservez au frigo.

PETIT INSERT SPÉCULOOS



5 Mousse chocolat au lait-tonka (jour 3)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, chauffez à feu doux le lait et la fève tonka râpée, puis laissez infuser 10 minutes. Pendant ce temps, mélangez dans un petit saladier les jaunes d'œufs et le sucre. Versez le lait tonka chaud dans la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83-84 °C (texture de crème anglaise) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Ajoutez le chocolat au lait (préalablement coupé en petits morceaux), mélangez afin d'avoir une préparation homogène et laissez tiédir à température ambiante 20-25 minutes environ. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot ou batteur électrique. Ajoutez la préparation chocolat au lait-tonka à la crème fouettée, petit à petit, en plusieurs fois. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.

6 Montage

Versez un peu de mousse chocolat au fond du moule à bûche. Ajoutez le double insert qui doit être totalement congelé. Ajoutez encore un peu de mousse chocolat, puis la bande de biscuit madeleine (côté croustillant posé sur la mousse chocolat). Appuyez légèrement pour que la mousse ressorte un peu sur les côtés, puis lissez le dessus. Laissez prendre 1 nuit au congélateur.

7 Finition

À la sortie du congélateur, démoulez la bûche et pulvérisez immédiatement de spray velours rouge. Laissez décongeler au frigo 4 heures avant de déguster.

Mon astuce

Gardez les chutes du biscuit madeleine, pour réaliser les minidisques de la recette des sphères page 88.

BÛCHETTES
BANANE & DULCEY

C'est l'une de mes réalisations préférées dans ce livre… et ce n'est pas pour rien ! #Délicieux

8 PERSONNES
1 H 45
20 MINUTES
1 NUIT ET 4 HEURES

Le matériel

- 1 moule kit Fashion Eclair Silikomart®
- 1 cadre de 16 cm de côté
- 1 spatule plate
- 2 cure-dents
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

INSERT BANANE
250 g de bananes pas trop mûres (soit 3 bananes environ)
40 g de sucre
20 ml de jus de citron
5,4 g de gélatine 150 bloom

MOUSSE AU CHOCOLAT DULCEY
250 g de chocolat dulcey
250 g de crème liquide 30 % de MG, froide
125 g de lait
6,5 g de gélatine 150 bloom

GLAÇAGE MIROIR DULCEY
75 ml d'eau
150 g de chocolat dulcey
100 ml de lait concentré sucré
150 g de sucre
150 ml de sirop de glucose
11 g de gélatine 150 bloom

SABLÉ
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

GLAÇAGE ROCHER DULCEY
350 g de chocolat dulcey
70 ml d'huile de pépins de raisin
50 g de noisettes torréfiées hachées
50 g de pralin

1 Insert banane

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Épluchez et découpez des rondelles de banane afin d'obtenir 250 g. Mixez les bananes découpées avec le jus de citron et le sucre. Dans une petite casserole, chauffez la purée de banane. Retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit totalement fondue. Versez la préparation à une hauteur de 1,5 cm d'épaisseur environ, dans un cadre à pâtisserie de 16 cm de côté. Laissez prendre 2-3 heures au frigo.

2 Mousse au chocolat dulcey

Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez le lait dans une casserole et faites fondre le chocolat au-bain-marie ou au micro-ondes. Versez le lait chaud sur le chocolat fondu en 3 fois et mélangez avec une spatule afin d'avoir une préparation bien lisse et homogène. Ajoutez la gélatine essorée dans la préparation, mélangez. Laissez tiédir à température ambiante. Montez la crème liquide froide en crème montée suffisamment ferme (mais pas trop). Ajoutez la préparation au chocolat dans la crème montée, petit à petit, en mélangeant délicatement avec une maryse entre chaque ajout.

3 Montage

Une fois l'insert banane suffisamment figé, détaillez 8 inserts à l'aide de l'emporte-pièce Finger (fourni avec le moule) avec le côté le plus petit de l'emporte-pièce. Dans les moules, versez un peu de mousse au chocolat dulcey, puis l'insert banane et recouvrez une nouvelle fois d'une couche de mousse dulcey. Lissez le tout avec une spatule plate et laissez une nuit au congélateur.

4 Glaçage miroir dulcey

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, faites chauffer 75 ml d'eau, le sucre, le glucose à feu moyen jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirez du feu et ajoutez le chocolat dulcey. Laissez fondre quelques instants, puis mélangez délicatement avec une maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajoutez la gélatine essorée, le lait concentré et mélangez le tout délicatement. Versez le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit, puis mixez-le avec un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage miroir pour ne pas y incorporer de bulles d'air. Filtrez-le dans un pichet à l'aide d'un tamis de cuisine à mailles fines. Laissez au frigo toute une nuit en filmant au contact (cette étape n'est pas obligatoire mais préférable pour un joli résultat).

5 Sablé

Sablez avec les mains la farine et le beurre froid coupé en petits morceaux jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé par la farine, puis ajoutez le sucre glace et sablez encore. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, sur 3 mm d'épaisseur environ. Laissez prendre 30 minutes au frigo. À l'aide de l'emporte-pièce Finger, détaillez 8 sablés avec le côté le plus grand de l'emporte-pièce. Enfournez à 170 °C pendant 15-20 minutes environ. Laissez refroidir.

6 Glaçage rocher dulcey

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez l'huile de pépins de raisin et mélangez avec une maryse pour que tout soit bien homogène. Ajoutez le pralin et les noisettes hachées. Laissez refroidir à température ambiante afin qu'il soit à une température de 32-34 °C à utilisation.

7 Finition

Réchauffez le glaçage miroir au micro-ondes et remixez-le s'il a passé la nuit au frigo. Laissez le glaçage redescendre à 35 °C. Démoulez et posez les entremets congelés sur une grille. Versez le glaçage sur les entremets encore congelés. Laissez le glaçage s'égoutter quelques minutes puis, à l'aide de 2 cure-dents, piquez le dessus des bûchettes et plongez-les à moitié dans le glaçage rocher. Déposez-les sur les sablés, retirez les cure-dents délicatement et comblez le petit trou avec des noisettes ou une décoration en chocolat. Laissez décongeler au frigo 2 heures minimum avant de servir.

FONDANT
AU CHOCOLAT

4 FONDANTS INDIVIDUELS · 15 MINUTES · 10 MINUTES

Les ingrédients

115 g de chocolat noir
85 g de beurre
2 œufs
65 g de sucre
35 g de farine
4 carrés de chocolat (facultatif)

LE MATÉRIEL
• 4 cercles à pâtisserie de 7 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

1 Pâte à fondant

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au micro-ondes ou au bain-marie. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine, mélangez de nouveau. Pour terminer, ajoutez le chocolat-beurre fondu à la préparation. Mélangez.

2 Finition

Posez les cercles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et beurrez-les. Versez la pâte à la moitié (pas jusqu'en haut). Ajoutez 1 carré de chocolat au centre (facultatif). Enfournez à 175 °C, pendant 10 minutes (à surveiller car chaque four est différent).

QUATRE-QUARTS
MARBRÉ ROCHER

8 PERSONNES · 45 MINUTES · 40 MINUTES · 2 H 30

Les ingrédients

PÂTE À QUATRE-QUARTS
200 g de sucre
200 g de beurre mou
4 œufs
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
30 g de cacao en poudre non sucré
1 cuillerée à café d'arôme vanille

GLAÇAGE ROCHER
400 g de chocolat au lait
150 g d'huile de pépins de raisin
120 g de pralin

LE MATÉRIEL
• 1 moule à cake
• 1 thermomètre de cuisson

1 Pâte à quatre-quarts

Au robot, battez le beurre et le sucre à vitesse maximale jusqu'à blanchiment de la pâte. Ajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez la farine, l'arôme vanille et la levure chimique puis battez au robot 1 minute. Divisez la pâte en deux et ajoutez le cacao en poudre dans l'une des deux parties.
Graissez un moule à cake et ajoutez les pâtes dedans en alternant les couches. Remplissez aux deux tiers du moule environ et ajoutez une bande fine de beurre, sur toute la longueur, au-dessus du cake (cela va créer une jolie ouverture au centre du quatre-quarts). Enfournez à 170 °C pendant 40 minutes environ. Laissez refroidir puis démoulez. Laissez le quatre-quarts 30 minutes au congélateur ou 1 h 30 au frigo pour pouvoir le glacer.

2 Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez l'huile de pépins de raisin et mélangez avec une maryse jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez le pralin, mélangez. Laissez redescendre le glaçage rocher à 35 °C.

3 Finition

Placez le quatre-quarts sur une grille, puis versez le glaçage rocher dessus. Laissez égoutter quelques instants, puis placez-le dans un plat. Laissez ensuite figer 1 heure au frigo.

CHEESECAKE AU NUTELLA®

6 PERSONNES · 45 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

BISCUIT RECONSTITUÉ
200 g de biscuits Petit Lu®
70 g de beurre fondu

APPAREIL À CHEESECAKE
300 g de fromage frais, type Philadelphia®
300 g de Nutella®

GARNITURE
200 g de noisettes concassées

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®

1 Biscuit reconstitué

Mixez les biscuits afin d'obtenir une poudre. Mélangez la poudre de biscuit avec le beurre fondu afin que tout soit complètement homogène. Mettez la préparation au fond d'un cercle de 20 cm de diamètre (préalablement chemisé d'une bande de Rhodoïd® et posé sur un plat de présentation). Avec une cuillère, répartissez le biscuit reconstitué afin d'obtenir un fond de la même épaisseur partout. Tapotez légèrement avec la cuillère afin que tout soit bien soudé. Réservez au frigo.

2 Appareil à cheesecake

Battez le Philadelphia® jusqu'à ce qu'il prenne une consistance de crème. Chauffez très légèrement le Nutella® au micro-ondes pour l'assouplir (il doit être presque liquide). Incorporez-le à la crème de Philadelphia®. Versez la préparation par-dessus le biscuit et saupoudrez de noisettes concassées.

3 Finition

Laissez prendre minimum 4 heures au frigo ou 2 heures au congélateur.

CAKE
CHOCOLAT & POIRE

6 PERSONNES 20 MINUTES 50 MINUTES

Les ingrédients

CAKE CHOCOLAT ET POIRE
4 œufs
225 g de beurre mou
160 g de sucre en poudre
50 g de chocolat noir fondu
1 cuillerée à café de levure chimique
20 g de cacao en poudre non sucré
80 g de lait
255 g de farine
4 poires très mûres épluchées

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT
85 g de chocolat au lait
75 g de crème liquide 30% de MG
7,5 g de miel d'acacia
12 g de beurre doux

LE MATÉRIEL
• 1 moule à cake de 26 × 11 cm
• 1 tamis à mailles fines

1 Cake chocolat et poire

Fouettez le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez les œufs l'un après l'autre, en mélangeant entre chaque ajout. Ajoutez le chocolat noir préalablement fondu. Mélangez. Tamisez la farine, le cacao et la levure dans un saladier à part. Ajoutez ce mélange de poudres dans la préparation en alternant avec le lait, tout en mélangeant entre chaque ajout. Beurrez le moule à cake et chemisez-le de papier cuisson. Placez les poires entières épluchées dans le moule à cake, l'une derrière l'autre. Versez la pâte à cake tout autour des poires. Enfournez à 180 °C, 50 minutes environ (à surveiller). Laissez refroidir et démoulez.

2 Ganache au chocolat au lait

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez la crème avec le miel et versez la crème frémissante en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu. Versez la ganache sur le cake.

CHARLOTTE
CHOCOLAT & ANANAS

6 PERSONNES · 1 H 10 · 15 MINUTES · 3 HEURES

Les ingrédients

BISCUIT JOCONDE
6 œufs entiers
6 blancs d'œufs
240 g de poudre d'amandes
240 g de sucre glace
90 g de farine
60 g de sucre en poudre
60 g de beurre
Le zeste de 1 citron

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
35 g de sucre
200 g de crème liquide 30% de MG, froide
8 g de gélatine 150 bloom
170 g de chocolat au lait

GARNITURE ANANAS
1 ananas

DÉCORATION
Copeaux de chocolat

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm de diamètre et 6 cm de haut
• 1 cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®
• 2 plaques de cuisson
• 1 thermomètre de cuisson

1 Biscuit Joconde

Faites fondre le beurre. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le zeste de citron finement râpé. Dans un robot, montez les blancs en neige (pas trop ferme) et, lorsque les blancs d'œufs deviennent mousseux, ajoutez le sucre en poudre en plusieurs fois. Ajoutez et mélangez le beurre fondu à la première préparation. Incorporez les blancs en neige, en mélangeant délicatement avec une maryse. Versez la pâte sur 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Étalez légèrement la pâte pour avoir 2 pâtes rectangulaires (une plaque servira pour obtenir 2 disques et l'autre 2 bandes de 29 cm de longueur). Enfournez à 160 °C pendant 13-15 minutes environ. Laissez refroidir et détaillez un disque de 18 cm de diamètre, un autre de 16 cm de diamètre et 2 bandes de 29 × 6 cm.

2 Garniture ananas

Découpez l'ananas en dés et réservez.

3 Mousse au chocolat au lait

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, chauffez le lait à feu doux. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un petit saladier. Versez le lait chaud dans la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83-84 °C (texture de crème anglaise) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Ajoutez le chocolat au lait coupé en petits morceaux et mélangez afin d'avoir une préparation homogène. Laissez tiédir à température ambiante 20-25 minutes environ. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide

d'un robot ou au batteur électrique. Ajoutez petit à petit la préparation au chocolat au lait à la crème fouettée en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.

4 Montage

Posez un cercle de 18 cm de diamètre sur un plat de présentation et placez une bande de Rhodoïd® à l'intérieur. Au fond du cercle, déposez le disque de biscuit Joconde de 18 cm de diamètre. Versez une partie de la mousse chocolat au lait en y ajoutant des dés d'ananas. Ajoutez le deuxième disque de biscuit en appuyant légèrement. Ajoutez presque jusqu'en haut une seconde couche de mousse au chocolat. Réservez au frigo au moins 3 heures. Décerclez délicatement et dressez des morceaux d'ananas sur le dessus. Décorez de copeaux de chocolat.

FRAISIER
AU CHOCOLAT

6 PERSONNES · 1 HEURE · 15 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

GÉNOISE
4 œufs
120 g de farine
125 g de sucre
15 g de cacao en poudre non sucré

CRÈME MOUSSELINE AU CHOCOLAT
250 g de beurre pommade (beurre très mou)
500 ml de lait
130 g de sucre
60 g de Maïzena®
4 jaunes d'œufs
150 g de chocolat noir

SIROP
200 ml d'eau
200 g de sucre
2 cuillerées à soupe d'arôme vanille

GARNITURE
300 g de fraises

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de haut
• 1 cercle à pâtisserie de 16-18 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®
• 1 poche à douille munie de la douille de votre choix

1 Génoise

Fouettez les œufs et le sucre avec un robot ou batteur électrique jusqu'à blanchiment et jusqu'à ce que ça double de volume (cela prend une dizaine de minutes). Ajoutez la farine, le cacao tamisé en plusieurs fois et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, enfournez 10-15 minutes environ à 160 °C. Laissez refroidir et découpez 2 disques de génoise à l'aide d'un cercle de 16-18 cm de diamètre, réservez.

2 Crème mousseline

Dans un saladier, mélangez énergiquement les jaunes et le sucre pour faire légèrement blanchir, ajoutez la Maïzena® et mélangez. Dans une casserole, faites bouillir le lait, puis versez-le dans la préparation tout en mélangeant énergiquement. Remettez le tout dans la casserole sur feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une crème épaisse, continuez à cuire 3-4 minutes après ébullition.
Hors du feu, ajoutez le chocolat en petits morceaux, mélangez afin que tout soit fondu. Versez la crème pâtissière dans une grande assiette et laissez complètement refroidir en la filmant. Une fois la crème redescendue à température ambiante, fouettez-la dans un robot 3 minutes pour la détendre. Ajoutez petit à petit le beurre pommade. Fouettez jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé dans la crème, continuez à fouetter 2 minutes afin que la crème mousseline soit bien aérienne.

3 Sirop

Dans une casserole, chauffez l'eau, l'arôme et le sucre jusqu'à ébullition. Imbibez les génoises de ce sirop à l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère.

4 Montage du fraisier

Placez un ruban de Rhodoïd® à l'intérieur du cercle (20 cm) afin d'avoir un démoulage facile. Découpez les fraises en deux et placez-les autour du cercle, puis placez au centre 1 disque de génoise. Mettez une couche de crème en recouvrant bien toutes les fraises et le dessus de la génoise. Découpez plein de petits morceaux de fraise et placez-les au centre puis recouvrez le tout de crème.

Placez la seconde génoise par-dessus puis recouvrez de crème et lissez à l'aide d'une grande spatule plate. Mettez le reste de crème mousseline dans une poche à douille, munie d'une douille, puis pochez le dessus du fraisier. Placez le fraisier au frigo 4 heures minimum avant de le démouler. Pour terminer, ajoutez des fraises découpées sur le dessus.

TARTELETTES
FAÇON SNICKERS®

8 TARTELETTES · 1 H 10 · 25 MINUTES · 4 H 30

Les ingrédients

PÂTE SABLÉE
250 g de farine
140 g de beurre froid
100 g de sucre glace
1 jaune d'œuf

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
200 g de sucre en poudre
300 g de crème liquide
100 g de beurre demi-sel

GARNITURE
1 paquet de cacahuètes non salées

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT
200 g de chocolat au lait
177 g de crème liquide 30 % de MG
17 g de miel d'acacia
30 g de beurre doux

LE MATÉRIEL
• 8 cercles à tartelette de 7 cm de diamètre

1 Pâte sablée

Sablez avec les mains la farine et le beurre froid coupé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il soit absorbé par la farine, puis ajoutez le sucre glace et sablez encore. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez. Une fois la pâte bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Sur un plan de travail fariné ou sur du papier cuisson, foncez la pâte sucrée dans des cercles à tartelette. Découpez l'excédent de pâte. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Faites cuire les fonds de tartelettes au four 20-25 minutes environ à 170 °C. Laissez refroidir et décerclez.

2 Caramel au beurre salé

Dans une casserole à feu moyen, faites fondre le sucre à sec. Pendant ce temps, faites chauffer la crème afin qu'elle soit très chaude. Une fois le sucre complètement fondu et de couleur ambrée, hors du feu, versez la crème très chaude doucement mais d'un seul coup sur le caramel (attention aux éclaboussures). Remettez sur feu moyen, mélangez. Ajoutez le beurre, mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu et laissez cuire environ 5 minutes sans cesser de mélanger. Versez le caramel au beurre salé dans un bocal et laissez refroidir à température ambiante.

3 Ganache au chocolat au lait

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez la crème avec le miel et versez la crème frémissante en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu.

4 Montage des tartelettes

Étalez une couche de caramel au beurre salé au fond des tartelettes. Par-dessus, ajoutez généreusement des cacahuètes concassées. Versez la ganache chocolat par-dessus jusqu'à hauteur des tartelettes. Laissez prendre au frigo 2 heures minimum avant de déguster. Décorez le dessus avec des cacahuètes concassées et le caramel au beurre salé.

BANOFFEE
CHOCOLAT AU LAIT & BANANE

Retour en enfance avec cette tarte ultragourmande !

6 PERSONNES
1 H 20
40 MINUTES
4 H 30

Le matériel

- 1 cercle à tarte de 20 cm de diamètre
- 1 poche à douille munie de la douille de votre choix

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT
140 g de beurre doux pommade
70 g de sucre glace
1 œuf
30 g de poudre d'amandes
230 g de farine
20 g de cacao en poudre non sucré

GANACHE CHOCOLAT-CARAMEL
240 g de chocolat au lait caramel (Caramelia de Valrhona®)
150 g de crème liquide 30 % de MG
25 g de miel d'acacia
20 g de beurre doux

GARNITURE
1 banane
175 g de confiture de lait

MIETTES DE CRUMBLE
25 g de farine
25 g de beurre froid
25 g de cassonade
15 g de poudre d'amandes

CHANTILLY AU MASCARPONE
250 g de crème liquide 30 % de MG
150 g de mascarpone
1 gousse de vanille
2-3 cuillerées à café de sucre glace

1 Pâte sucrée au chocolat

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélangez. Ajoutez la farine et l'œuf. Une fois que la pâte est bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncez la pâte sucrée dans un cercle à tarte beurré de 20 cm de diamètre. Découpez l'excédent de pâte qui dépasse du cercle à l'aide d'un couteau. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo pour éviter que les bords se rétractent pendant la cuisson. Faites cuire le fond de tarte au four 25 minutes environ à 170 °C (à surveiller). Après cuisson, laissez refroidir puis décerclez. Étalez une fine couche de confiture de lait au fond de la tarte.

2 Ganache chocolat-caramel

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez la crème avec le miel et versez la crème frémissante en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu.

3 Montage de la tarte

Découpez des rondelles de banane, répartissez sur la pâte et placez au-dessus de la confiture de lait. Versez la ganache jusqu'à hauteur de la tarte. Réservez au frais minimum 2 heures pour que ça fige.

4 Miettes de crumble

Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre froid préalablement découpé en petits cubes. Mélangez avec vos doigts afin d'obtenir une consistance bien granuleuse et sableuse. Disposez le crumble sur une plaque de cuisson. Enfournez à 200 °C pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que cela soit bien doré. Laissez refroidir à température ambiante.

5 Chantilly au mascarpone

Dans un robot, fouettez la crème liquide, le mascarpone, les graines de vanille à vitesse moyenne pour commencer, puis à vitesse maximale. Quand la crème est bien ferme, ajoutez le sucre glace doucement. Mettez la crème chantilly-mascarpone dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix et pochez la crème sur le dessus de la tarte.

6 Finition

Sur le dessus du pochage, ajoutez, si vous le voulez, de la banane et le crumble émietté. Réservez au frigo jusqu'à dégustation.

FORÊT-NOIRE
CHOCOLAT NOIR & CERISE

L'indetrônable forêt-noire revisitée en tarte !

6 PERSONNES
1 H 35
40 MINUTES
4 H 30

Le matériel

- 1 cercle à tarte de 16 cm de diamètre et 3,5 cm de haut Silikomart®
- 1 disque à pâtisserie de 15 cm de diamètre
- 1 poche à douille
- 1 douille unie de 20 mm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux pommade
70 g de sucre glace
1 œuf
30 g de poudre d'amandes
230 g de farine
20 g de cacao en poudre non sucré

GÉNOISE AU CHOCOLAT
2 œufs
62 g de sucre
60 g de farine
7 g de cacao en poudre non sucré

SIROP
50 ml d'eau
50 g de sucre
1 cuillerée à soupe de sirop de cerise

COMPOTÉE DE CERISES
150 g de purée de cerises
9 g de jus de citron
25 g de sucre
3 g de pectine NH + 10 g de sucre

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR
150 g de chocolat noir
170 g de crème liquide 30 % de MG
25 g de miel d'acacia
25 g de beurre doux

CHANTILLY AU MASCARPONE
250 g de crème liquide 30 % de MG, froide
150 g de mascarpone froid
2-3 cuillerées à café de sucre glace

DÉCORATION
Copeaux de chocolat
Cerises amarena ou cerises noires

1 Pâte sucrée chocolat

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélangez. Ajoutez la farine et l'œuf. Une fois que la pâte est bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncez la pâte sucrée dans un cercle à tarte beurré de 16-20 cm de diamètre environ. Découpez l'excédent de pâte qui dépasse du cercle à l'aide d'un couteau. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo pour éviter que les bords se rétractent pendant la cuisson. Faites cuire le fond de tarte au four 25 minutes environ à 170 °C (à surveiller).
Après cuisson, laissez refroidir puis décerclez.

2 Génoise au chocolat

Fouettez les œufs et le sucre au robot à puissance maximale jusqu'à blanchiment et jusqu'à ce que ça double de volume (une dizaine de minutes). Ajoutez la farine et le cacao tamisés, en plusieurs fois, et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse entre chaque ajout. Versez et étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 10-15 minutes environ à 180 °C. Laissez refroidir. Une fois la génoise refroidie, détaillez un disque de 1 cm plus petit que la taille du cercle à tarte (soit un disque de 15 cm de diamètre pour une tarte de 16 cm).

3 Sirop

Dans une casserole, chauffez l'eau, le sirop de cerise et le sucre jusqu'à ébullition. Imbibez le dessus de la génoise de ce sirop à l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère. Placez le disque de génoise dans le fond de tarte.

4 Compotée de cerises

Dans une petite casserole, chauffez à feu doux la purée de cerises, le jus de citron et le sucre. Mélangez la pectine avec les 10 g de sucre, puis ajoutez-les dans la préparation, tout en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Portez à petite ébullition et laissez cuire encore 1-2 minutes. Retirez du feu et versez une fine couche de compotée de cerises sur la génoise. Réservez au frigo.

5 Ganache au chocolat noir

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez la crème avec le miel et versez la crème frémissante en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez délicatement entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu. Versez le tout sur la compotée de cerises et laissez prendre 2-3 heures au frigo (le temps que la ganache chocolat fige).

6 Chantilly au mascarpone

Dans un robot, fouettez la crème liquide et le mascarpone à vitesse moyenne pour commencer, puis à vitesse maximale. Quand la crème est bien ferme, ajoutez le sucre glace doucement. Mettez la crème chantilly mascarpone dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix et pochez la crème sur le dessus de la tarte. Vous pouvez parsemer le dessus de la chantilly avec une touche de copeaux de chocolat et de cerises.

SO FRESH
CHOCOLAT NOIR & MENTHE

6 PERSONNES · 1 H 15 · 25 MINUTES · 7 H 30

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
140 g de beurre doux pommade
70 g de sucre glace
1 œuf
30 g de poudre d'amandes
230 g de farine
20 g de cacao en poudre non sucré

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT NOIR
50 g de chocolat noir
4-5 crêpes dentelle

CRÉMEUX À LA MENTHE
375 g de crème liquide 30 % de MG
1 gros bouquet de menthe
3 jaunes d'œufs
30 g de sucre
1 cuillerée à soupe de sirop de menthe
1 goutte de colorant vert (facultatif)
4,5 g de gélatine 150 bloom

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR
150 g de chocolat noir
350 g de crème liquide 30 % de MG
15 g de miel d'acacia

DÉCORATION
100 g de fraises coupées en quartiers
Quelques feuilles de menthe

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à tarte perforé en inox cannelé de 18-20 cm de diamètre
• 1 poche à douille
• 1 douille unie de 20 mm de diamètre
• 1 thermomètre de cuisson

1 Pâte sucrée chocolat

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélangez. Ajoutez la farine et l'œuf. Une fois que la pâte est bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo.
Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, foncez la pâte sucrée dans un cercle à tarte beurré de 18-20 cm de diamètre environ. Découpez l'excédent de pâte qui dépasse du cercle à l'aide d'un couteau. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo pour éviter que les bords se rétractent pendant la cuisson. Enfournez le fond de tarte à 170 °C pendant 25 minutes environ (à surveiller). Après cuisson, laissez refroidir puis décerclez.

2 Croustillant au chocolat noir

Faites fondre le chocolat. Ajoutez les crêpes dentelle émiettées, mélangez. Étalez une fine couche de croustillant dans le fond de tarte. Réservez au frigo.

3 Crémeux à la menthe

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Dans une casserole, chauffez la crème jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajoutez le bouquet de menthe et laissez infuser 20 minutes. Retirez les brindilles de menthe en les essorant bien. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez la crème dessus, tout en mélangeant en même temps. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire à feu doux jusqu'à 84 °C tout en mélangeant avec une maryse (ça doit légèrement épaissir).

Hors du feu, ajoutez le sirop de menthe pour rehausser le goût et le colorant vert (facultatif). Ajoutez la gélatine bien essorée, mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène. Laissez légèrement tiédir à température ambiante quelques minutes. Versez dans le fond de tarte jusqu'en haut. Laissez prendre minimum 3 heures au frigo.

4 Ganache montée

Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème liquide avec le miel et versez-la frémissante sur le chocolat fondu en 3 fois, en mélangeant entre chaque ajout avec une maryse jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et lisse. Filmez au contact et placez au frigo 2 heures minimum (idéalement une nuit).

5 Finition

Montez la ganache à l'aide d'un fouet électrique, 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Mettez la ganache dans une poche à douille et pochez-la sur le dessus du crémeux menthe. Décorez avec des quartiers de fraise et des feuilles de menthe.

TARTELETTES
CHOCOLAT BLANC & MANGUE

8 PERSONNES · 1 HEURE · 25 MINUTES · 7 HEURES

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE AMANDE
140 g de beurre pommade
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre d'amandes

INSERT MANGUE-PASSION
140 g de purée de mangue
70 g de purée de fruits de la Passion
40 g de sucre en poudre
6 g de gélatine 150 bloom

PANNA COTTA CHOCOLAT BLANC
150 g de chocolat blanc
150 ml de lait
6 g de gélatine 150 bloom
225 g de crème liquide 30 % de MG froide
1 gousse de vanille

GARNITURE
1 mangue

LE MATÉRIEL
• 8 cercles à tartelette perforés de 7 cm de diamètre

1 Pâte sucrée amande

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes, mélangez, puis la farine et l'œuf. Une fois que la pâte est bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Sur un plan de travail fariné ou sur du papier cuisson, foncez la pâte sucrée dans des cercles à tartelette. Découpez l'excédent de pâte qui dépasse des cercles à l'aide d'un couteau. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo. Faites cuire les fonds de tartelettes au four 20-25 minutes à 170 °C.

2 Insert mangue-passion

Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Dans une casserole, chauffez la purée de mangue, la purée de fruits de la Passion et le sucre. Quand le mélange est bien chaud, retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien. Versez du confit de mangue-passion au tiers du fond des tartelettes. Réservez 1 heure au frigo.

3 Panna cotta chocolat blanc

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Faites bouillir le lait avec les graines de vanille puis versez dans le chocolat blanc coupé en petits morceaux. Laissez fondre quelques instants, puis mélangez afin que tout soit homogène. Ajoutez la gélatine bien essorée, mélangez bien. Pour terminer, ajoutez la crème froide, mélangez. Versez l'appareil à panna cotta dans les tartelettes jusqu'à hauteur. Laissez prendre 3-4 heures au frigo.

4 Finition

Découpez des petits cubes de mangue et décorez le dessus des tartelettes.

TARTELETTES
CHOCOLAT, PRALINÉ & NOISETTES

8 PERSONNES · 1 H 30 · 25 MINUTES · 8 HEURES

Les ingrédients

PRALINÉ NOISETTE
200 g de sucre
50 ml d'eau
300 g de noisettes décortiquées

GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ
200 g de chocolat blanc
400 g de crème liquide 30 % de MG
100 g de praliné noisettes
2 g de gélatine 150 bloom

PÂTE SUCRÉE NOISETTE
140 g de beurre pommade
1 œuf
70 g de sucre glace
230 g de farine
40 g de poudre de noisettes

GANACHE CHOCOLAT PRALINÉ
180 g de chocolat praliné (type pralinoise)
150 g de crème liquide 30 % de MG
25 g de beurre
15 g de miel d'acacia

LE MATÉRIEL
• 8 cercles à tartelette de 7 cm de diamètre
• 1 disque à pâtisserie de 10 cm de diamètre
• 1 poche à douille munie de la douille de votre choix
• 1 thermomètre de cuisson

1 Praliné noisette

Dans une grande casserole à feu moyen, portez à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à 118 °C. Ajoutez les noisettes et continuez à mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à se cristalliser sur les noisettes, continuez à mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirez du feu et versez la préparation sur du papier cuisson, étalez les noisettes caramélisées et laissez refroidir à température ambiante.
Une fois la préparation refroidie, placez les noisettes en petits morceaux dans un mixeur. Mixez 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant (arrêtez plusieurs fois le mixeur pendant ces 15 minutes afin de racler les bords). Conservez le praliné dans un bocal.

2 Ganache montée au praliné (idéalement la veille)

Réhydratez la gélatine. Portez la crème liquide à ébullition puis ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien. Versez la crème chaude sur le chocolat blanc concassé. Mélangez avec une maryse jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Ajoutez le praliné, mixez avec un mixeur plongeant. Filmez au contact et réservez au frigo jusqu'à complet refroidissement (environ 3-4 heures, une nuit idéalement).

3 Pâte sucrée noisette

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre de noisettes, mélangez. Ajoutez la farine et l'œuf. Une fois la pâte bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Sur un plan de travail fariné ou sur une feuille de papier cuisson, détaillez 8 disques de 10 cm de diamètre et foncez la pâte sucrée dans des cercles

à tartelette beurrés de 7 cm de diamètre. Découpez l'excédent de pâte qui dépasse des cercles à l'aide d'un couteau. Placez 2 heures au congélateur ou 12 heures au frigo pour éviter que les bords se rétractent à la cuisson. Enfournez les fonds de tartelette à 170 °C pendant 20-25 minutes environ. Laissez refroidir, puis décerclez.

4 Ganache chocolat praliné

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez la crème avec le miel et versez la crème frémissante en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélangez entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu.

5 Montage des tartelettes

Au fond des tartelettes, déposez une couche de praliné noisette. Versez par-dessus la ganache chocolat praliné jusqu'à hauteur des tartelettes. Laissez prendre minimum 2 heures au frigo.

6 Finition

Montez la ganache chocolat pralinée à l'aide d'un batteur électrique. Mettez la ganache dans une poche à douille avec une douille de votre choix et pochez le dessus des tartelettes. Réservez au frigo jusqu'à dégustation.

CUPCAKES
FERRERO ROCHER®

15 CUPCAKES · 40 MINUTES · 15 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT
300 g de chocolat au lait
450 g de crème liquide 30 % de MG

BASE DES CUPCAKES
2 œufs
80 ml de lait
100 g de chocolat noir fondu
115 g de farine
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre mou
½ sachet de levure chimique
10 Ferrero Rocher®

DÉCORATION
15 Ferrero Rocher®

LE MATÉRIEL
- 1 moule à cupcakes
- 15 caissettes à cupcake en papier
- 1 poche à douille
- 1 douille 1M Wilton®

1 Ganache au chocolat au lait

À réaliser la veille idéalement. Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème liquide et versez-la frémissante sur le chocolat fondu en 3 fois et en mélangeant entre chaque ajout. Filmez au contact et réservez au frigo au moins 4 heures afin qu'elle soit bien froide.

2 Base des cupcakes

Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs puis mélangez, ajoutez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez le tout. Ajoutez le lait et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Cassez les Ferrero Rocher® en plusieurs petits morceaux et ajoutez-les dans la pâte à cupcakes. Mélangez à l'aide d'une spatule. Mettez des caissettes dans le moule à cupcakes et remplissez-les aux trois quarts à l'aide d'une cuillère. Enfournez à 180 °C pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir.

3 Finition

Montez la ganache à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle se tienne (comme une chantilly). Mettez la ganache dans une poche à douille et pochez le dessus des cupcakes. Déposez 1 Ferrero Rocher® sur le dessus pour décorer. Réservez au frigo jusqu'à dégustation.

MACARONS
CHOCOLAT AU LAIT & ABRICOT

15-20 MACARONS · 1 H 10 · 18 MINUTES · 4 H 10

Les ingrédients

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT
200 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30% de MG, froide

COQUES DES MACARONS
120 g de blancs d'œufs
(4 blancs d'œufs environ)
130 g de poudre d'amandes
90 g de sucre en poudre
15 g de cacao en poudre non sucré
190 g de sucre glace

DÉCORATION
100 g de coulis d'abricot

LE MATÉRIEL
- 1 plaque de cuisson si possible perforée
- 1 tamis à mailles fines
- 1 tapis de cuisson
- 1 poche à douille
- 1 douille unie de 9 mm de diamètre
- 15 pipettes

1 Ganache au chocolat au lait

Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème liquide et versez-la frémissante sur le chocolat fondu en 3 fois, en mélangeant entre chaque ajout. Filmez au contact et réservez au frigo au moins 4 heures afin qu'elle soit bien froide.

2 Coques des macarons

Mixez le sucre glace, le cacao non sucré et la poudre d'amandes quelques secondes au robot. Passez le mélange de poudres au tamis par-dessus un saladier. Montez les blancs d'œufs en neige dans un robot, à vitesse moyenne. Quand les blancs d'œufs deviennent mousseux, ajoutez en 3 fois le sucre en poudre et continuez à mélanger à vitesse maximale jusqu'à obtenir une meringue ferme. Remplacez l'embout « fouet » par l'embout « feuille » du robot puis ajoutez le mélange de poudres et mélangez à vitesse lente pendant 30-45 secondes. Continuez le macaronage hors du robot à l'aide d'une maryse, mélangez délicatement en prenant le fond de la pâte et en la ramenant contre les parois du saladier plusieurs fois de suite. Arrêtez le macaronage lorsque la pâte à macarons forme un ruban en coulant de la maryse. Placez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 9 mm de diamètre, pochez les macarons sur un tapis de cuisson ou une feuille de papier cuisson posée sur une plaque. Tapotez légèrement la plaque sur le plan de travail afin d'évacuer les bulles d'air. Laissez croûter 10 minutes à température ambiante et préchauffez le four à 135 °C environ. Enfournez 15-18 minutes. Ouvrez la porte du four 2 ou 3 fois quelques secondes afin d'évacuer l'humidité, mais seulement une fois que la collerette autour des macarons sera apparu. Laissez refroidir 5-10 minutes.

3 *Finition*

Enfoncez légèrement le centre de l'intérieur des coques avec vos doigts. Montez la ganache au chocolat au lait à l'aide d'un fouet électrique, 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Placez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez le centre de la coque. Fermez le macaron avec une seconde coque en appuyant légèrement pour que la ganache arrive jusqu'au bout. Prélevez du coulis d'abricot dans des pipettes en plastique et servez.

FINANCIERS
CHOCOLAT & FRAMBOISE

10 FINANCIERS · 25 MINUTES · 15 MINUTES

Les ingrédients

66 g de beurre
60 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
25 g de farine
20 g de cacao non sucré
2 pincées de sel
3 blancs d'œufs
1 cuillerée à café d'arôme vanille
100 g de framboises
1 cuillerée à café d'huile neutre

LE MATÉRIEL
• 1 moule à financiers

1 Pâte à financiers

Dans une petite casserole, chauffez le beurre jusqu'à le rendre noisette (couleur et odeur noisette). Retirez du feu, filtrez-le et réservez. Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajoutez les blancs d'œufs et l'arôme vanille, puis mélangez avec une maryse. Ajoutez le beurre noisette, l'huile et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 Finition

Versez la pâte aux trois quarts des empreintes et mettez-y des framboises découpées en petits morceaux. Enfournez à 170 °C pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir et démoulez.

MUFFINS
TROIS CHOCOLATS

10 MUFFINS · 15 MINUTES · 20 MINUTES

Les ingrédients

2 œufs
150 g de sucre
60 g de beurre fondu
60 ml d'huile de tournesol
200 ml de lait
320 g de farine
10 g de cacao en poudre non sucré
1 cuillerée à café de levure chimique
50 g de pépites de chocolat noir
50 g de pépites de chocolat blanc
50 g de pépites de chocolat au lait

LE MATÉRIEL
- 10 caissettes à muffin-cupcake
- 1 moule à muffins-cupcakes

1 Pâte à muffins

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, le beurre fondu, l'huile et le lait. Ajoutez la farine, le cacao et la levure en une seule fois. Mélangez avec une cuillère en bois ou une maryse, mais pas avec un fouet (il ne faut surtout pas fouetter), une fois que les ingrédients sont mélangés, arrêtez. La pâte doit être un peu granuleuse et pas complètement lisse.

2 Finition

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez très brièvement (la pâte ne doit pas être toute lisse). Mettez des caissettes dans des moules à muffins-cupcakes puis remplissez-les presque à ras bord. Enfournez pendant 20 minutes à 180 °C en surveillant.

CHOUX
ALUNGA, PRALINÉ & VANILLE

8 À 10 CHOUX · 1 H 15 · 40 MINUTES · 4 H 30

Les ingrédients

GANACHE AU CHOCOLAT ALUNGA
150 g de chocolat de couverture alunga
315 g de crème liquide
20 g de miel d'acacia

PRALINÉ NOISETTE-VANILLE
100 g de sucre
25 ml d'eau
150 g de noisettes décortiquées
2 gousses de vanille
1 cuillerée à café d'arôme vanille

PÂTE À CHOUX
85 ml d'eau
85 ml de lait
75 g de beurre
95 g de farine
2 g de sel
2 g de sucre
170 g d'œufs

LE MATÉRIEL
• 3 tapis perforés Air Mat®
(dont 1 servira à créer des bandes)
• 8-10 cercles à pâtisserie Nonette®
de 5 cm de diamètre et 5 cm de haut
• 2 poches à douille
• 2 douilles de garnissage
• 1 plaque de cuisson

1 Ganache au chocolat alunga

Faits fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème avec le miel jusqu'à frémissement. Versez la crème chaude sur le chocolat fondu en 3 fois et mélangez entre chaque ajout afin que tout soit lisse et homogène. Filmez au contact et laissez refroidir au frigo pendant 4 heures minimum (idéalement une nuit).

2 Praliné noisette-vanille

Dans une casserole à feu moyen, portez à ébullition le sucre, les graines de vanille et l'eau jusqu'à 118 °C. Ajoutez les noisettes et continuez à mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes, continuez à mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirez du feu et versez la préparation sur du papier cuisson, étalez les noisettes caramélisées et laissez refroidir à température ambiante.
Une fois la préparation refroidie, placez les noisettes dans un mixeur. Mixez 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant. Arrêtez le mixeur plusieurs fois pendant ces 15 minutes afin de racler les bords. Ajoutez l'arôme vanille quand le praliné est fluide, remixez une dernière fois pour bien l'incorporer. Conservez dans un bocal.

3 Pâte à choux

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Une fois à ébullition, ajoutez la farine et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. Mélangez encore 3 minutes pour dessécher la pâte (elle se détache des parois de la casserole). Laissez refroidir la pâte à température ambiante.
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte à vitesse moyenne et ajoutez petit à petit les œufs. Arrêtez de mélanger quand la pâte est

homogène, souple et brillante. Placez la pâte à choux dans une poche à douille, déposez les cercles sur un tapis Air Mat®, chemisés d'une bande de tapis de cuisson perforée préalablement découpée aux dimensions des cercles (ici pour des cercles Nonette® de 5 × 5 cm, il faut découper des bandes de 16 × 5 cm). Pochez de la pâte à choux au fond des cercles, à environ un quart de la hauteur des cercles (si vous pochez trop, ça va déborder). Recouvrez les cercles d'un deuxième tapis de cuisson perforée, déposez par-dessus une plaque de cuisson et des plats à four assez lourds pour que la pâte à choux ne s'échappe pas des cercles et qu'elle prenne bien une forme cylindrique. Enfournez à 180 °C pendant 40 minutes environ. Décerclez et laissez tiédir.

4 *Montage*

Montez la ganache à l'aide d'un robot jusqu'à obtenir une texture qui se tienne. Placez la ganache et le praliné chacun dans une poche à douille munie d'une douille de garnissage. Créez une ouverture en dessous des choux à l'aide de la pointe d'un couteau, et fourrez les choux d'un peu de ganache, puis d'un peu de praliné au centre, puis de ganache de nouveau. Décorez le dessus des choux comme vous voulez, avec le reste de ganache, de praliné ou une décoration en chocolat.

ÉCLAIRS
TOUT CHOCOLAT & SPÉCULOOS

5 ÉCLAIRS · 2 HEURES · 30 MINUTES · 5 HEURES

Les ingrédients

CRÈME PÂTISSIÈRE SPÉCULOOS
335 ml de lait
3 jaunes d'œufs
70 g de sucre
30 g de Maïzena®
25 g de beurre
140 g de pâte de spéculoos

CRAQUELIN CACAO
27 g de beurre
27 g de cassonade
24 g de farine
3 g de cacao en poudre non sucré

PÂTE À CHOUX
55 ml de lait
55 ml d'eau
2 g de sucre
2 g de sel
50 g de beurre
52 g de farine
110 g d'œufs (2 œufs environ)
2,7 g de cacao en poudre non sucré

LE MATÉRIEL
- 1 poche à douille
- 1 douille petit-four PF16
- 1 tapis de cuisson
- 1 douille de fourrage

1 Crème pâtissière spéculoos

Chauffez le lait dans une casserole. Dans un petit saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir. Ajoutez la Maïzena® et mélangez. Versez le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant énergiquement. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger. Une fois la crème épaissie, laissez cuire encore 2-3 minutes en continuant à mélanger.
Retirez du feu, continuez à fouetter afin de la faire légèrement refroidir. Ajoutez le beurre et la pâte de spéculoos. Fouettez énergiquement afin d'avoir une crème homogène, brillante et lisse. Versez-la dans une grande assiette plate, filmez au contact et laissez refroidir.

2 Craquelin cacao

Mélangez à la main le beurre, la cassonade, le cacao et la farine. Avec un rouleau, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur, entre 2 feuilles de papier cuisson. Sans retirer le papier, mettez au congélateur à plat quelques minutes pour que le craquelin durcisse. Détaillez des rectangles un tout petit peu plus petits que la taille de vos éclairs.

3 Pâte à choux

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Une fois à ébullition, ajoutez la farine et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. Mélangez encore 3 minutes pour dessécher la pâte (elle se détache des parois de la casserole). Laissez refroidir la pâte à température ambiante.
Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la pâte à vitesse moyenne et ajoutez les œufs petit à petit. Arrêtez de mélanger quand la pâte est homogène, souple et brillante.

Placez la pâte à choux dans une poche à douille, munie d'une douille petit-four PF16. Pochez des éclairs d'une longueur de 12 cm sur un tapis de cuisson. Placez les craquelins sur le dessus des éclairs, puis enfournez 30 minutes à 165 °C. Laissez refroidir.

4 *Montage*

Détendez la crème pâtissière et mettez-la dans une poche à douille, munie d'une douille de fourrage. Faites 3 ouvertures en dessous des éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau et fourrez généreusement les choux de crème pâtissière spéculoos.

MINI-ENTREMETS
CHOCOLAT AU LAIT & PISTACHE

Un dessert parfait pour les amoureux de pistache et de chocolat, légèreté assurée !

8 PERSONNES
1 H 20
15 MINUTES
1 NUIT + 4 HEURES

Le matériel

- 8 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre et 4,5 cm de haut
- 1 bande de Rhodoïd®
- 1 spatule plate
- 1 poche à douille munie d'une douille de votre choix

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE À LA PISTACHE
180 g de crème liquide 30 % de MG
+ 100 g de crème liquide 30% de MG, froide
50 g de chocolat blanc
50 g de pâte de pistache
3,2 g de gélatine 150 bloom

BISCUIT VIENNOIS CACAO
95 g de blancs d'œufs
30 g de farine
30 g de cacao en poudre non sucré
50 g de jaunes d'œufs
80 g d'œufs entiers
80 g de sucre

CROUSTILLANT CHOCOLAT-PISTACHE
150 g de chocolat au lait
100 g de crêpes dentelle
50 g d'éclats de pistache

INSERT CRÉMEUX À LA PISTACHE
150 g de crème liquide 30 % de MG
150 g de pâte de pistache
4 g de gélatine 150 bloom

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
160 g de chocolat au lait
200 g de crème liquide 30% de MG, froide
100 ml de lait
4 g de gélatine 150 bloom

1 Ganache montée à la pistache

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffez les 180 g de crème liquide jusqu'à frémissement puis versez-la en 3 fois dans le chocolat fondu, en mélangeant entre chaque ajout avec une maryse. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez afin que tout soit bien fondu. Ajoutez la pâte de pistache et les 100 g de crème liquide froide. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le tout. Filmez au contact et réservez au frigo jusqu'à ce que ce soit bien froid (idéalement toute la nuit).

2 Biscuit viennois cacao

Dans un saladier, fouettez les jaunes, les œufs entiers et 55 g de sucre. Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un robot, ajoutez petit à petit les 25 g de sucre restant. Ajoutez la moitié des blancs en neige dans la préparation et mélangez délicatement avec une maryse. Ajoutez la farine tamisée, le cacao en poudre tamisé et le reste de blancs en neige, mélangez délicatement avec une maryse. Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfournez à 170 °C pendant 10-15 minutes environ. Laissez refroidir et, à l'aide du cercle de 8 cm de diamètre, découpez des disques de biscuit.

3 Croustillant chocolat-pistache

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Émiettez les crêpes dentelle puis ajoutez-les dans le chocolat fondu avec les pistaches concassées, mélangez. Étalez une fine couche de croustillant sur les disques de biscuit. Placez les disques de biscuit au fond des cercles de 8 cm de diamètre chemisés d'une bande de Rhodoïd®. Réservez au frigo.

4 Insert crémeux à la pistache

Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez la crème liquide à feu moyen, sans faire bouillir. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez pour que cela fonde complètement. Hors du feu, ajoutez la pâte de pistache et mélangez pour que tout soit bien homogène. Versez le crémeux pistache dans les cercles par-dessus le biscuit sur une épaisseur de 1 cm maximum.

5 Mousse au chocolat au lait

Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez le lait dans une casserole et faites fondre le chocolat au-dessus d'un bain-marie ou au micro-ondes. Versez le lait chaud sur le chocolat fondu en 3 fois et mélangez avec une spatule afin d'avoir une préparation bien lisse et homogène. Ajoutez la gélatine essorée dans la préparation, mélangez. Laissez tiédir à température ambiante. Montez la crème liquide froide en crème montée suffisamment ferme (mais pas trop). Ajoutez petit à petit, en plusieurs fois, la préparation au chocolat dans la crème montée en mélangeant délicatement entre chaque ajout. Versez la mousse au chocolat au lait par-dessus le crémeux pistache jusqu'à hauteur des cercles et laissez prendre minimum 4 heures au frigo.

6 Finition

À l'aide d'un batteur électrique, montez la ganache jusqu'à ce qu'elle se tienne. Mettez la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix. Décerclez délicatement les mini-entremets, puis pochez la ganache sur le dessus. Réservez au frigo jusqu'à dégustation.

TRUFFES
AU CHOCOLAT

20 TRUFFES · 35 MINUTES · 5 HEURES

Les ingrédients

TRUFFES
255 g de chocolat noir (si possible un chocolat de couverture)
105 g de crème liquide 30 % de MG
25 g de beurre doux
1 gousse de vanille

GARNITURE
Poudre de coco
Poudre de pralin
Poudre de cacao
Poudre de pistaches concassées

1 Pâte à truffes

Chauffez la crème avec les graines de vanille jusqu'à frémissement. Versez la crème chaude sur le chocolat préalablement haché en petits morceaux dans un saladier. Laissez fondre quelques minutes, puis mélangez avec une maryse jusqu'à obtenir une ganache homogène et lisse. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à complète incorporation. Filmez au contact et laissez complètement refroidir au frigo 5 heures minimum.

2 Finition

À l'aide d'une cuillère et de vos mains, formez des boules au chocolat (pas trop grosses) le plus rapidement possible et roulez-les dans la garniture (poudre de coco, cacao en poudre, etc.). Conservez au frais jusqu'à dégustation.

POP CAKES
TOUT CHOCOLAT

18 POP CAKES · 45 MINUTES · 15 MINUTES · 30 MINUTES

Les ingrédients

BOULES À POP CAKE
100 g de chocolat au lait
90 g de beurre doux
2 œufs
50 g de farine
70 g de sucre en poudre
30 g de chocolat ruby

GLAÇAGE ROCHER RUBY
300 g de chocolat ruby
45 ml d'huile de pépins de raisin
60 g de pralin

LE MATÉRIEL
- 1 moule à pop cakes
- 18 bâtonnets à sucettes (ou pailles)
- 1 thermomètre de cuisson

1 Boules à pop cakes

Faites fondre le chocolat au lait avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes, mélangez. Fouettez les œufs, la farine et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que tout soit homogène. Versez la préparation dans les parties du moule à pop cakes où il n'y a pas les petits trous, remplissez à ras bord, puis fermez le moule avec la seconde partie (celle où il y a les trous). Enfournez à 180 °C pendant 13-15 minutes environ. Laissez tiédir après cuisson avant de démouler.
Faites fondre les 30 g chocolat ruby au micro-ondes à basse température ou au bain-marie. Plongez le bout du bâtonnet (environ 1,5 cm) dans le chocolat fondu puis piquez-le dans la boule à pop cake. Placez les boules à pop cakes au frigo pendant 30 minutes ou au congélateur 15 minutes.

2 Glaçage rocher ruby

Faites fondre le chocolat doucement au bain-marie ou au micro-ondes. Une fois le chocolat fondu, ajoutez l'huile et le pralin. Mélangez avec une maryse afin que tout soit bien homogène. Versez le glaçage dans une sorte de pichet étroit et, une fois le glaçage à 32 °C, plongez les pop cakes dedans. Laissez égoutter quelques instants puis laissez figer au frais. Conservez au frigo jusqu'à dégustation.

BONBONS
CHOCOLAT & CARAMEL

Vos propres chocolats faits maison, à n'importe quel moment de l'année. C'est pas beau et bon ça ?

15 BONBONS
50 MINUTES
1 HEURE

Le matériel

- 1 moule chocolat polycarbonate demi-sphère
- 1 spatule style racloire
- 2 poches à douille munies des douilles de votre choix
- 1 thermomètre de cuisson

Les ingrédients

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
100 g de sucre en poudre
150 g de crème liquide
50 g de beurre demi-sel
1 pincée de fleur de sel

PRALINÉ
100 g de sucre
25 ml d'eau
75 g de noisettes décortiquées
75 g d'amandes décortiquées

COQUES EN CHOCOLAT
350 g de chocolat noir de couverture tempéré

APPAREIL PRALINÉ
150 g de praliné (voir ci-avant)
150 g de chocolat au lait (ou alunga)

1 Caramel au beurre salé

Dans une casserole à feu moyen, faites fondre le sucre à sec (sans rien ajouter d'autre). Pendant ce temps, chauffez la crème afin qu'elle soit très chaude. Une fois que le sucre est complètement fondu et de couleur ambrée, retirez du feu et versez la crème très chaude sur le caramel, doucement mais d'un seul coup (attention aux éclaboussures). Remettez sur feu moyen, mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez le beurre et la fleur de sel, mélangez jusqu'à ce que le beurre fonde et laissez cuire environ 5 minutes sans cesser de mélanger. Versez le caramel au beurre salé dans un bocal et laissez refroidir à température ambiante.

2 Praliné

Dans une grande casserole à feu moyen, portez à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à 118 °C. Ajoutez les noisettes, les amandes et mélangez avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes et les amandes, continuez à mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirez du feu et versez la préparation sur du papier cuisson, étalez les noisettes et les amandes caramélisées et laissez refroidir à température ambiante. Une fois la préparation refroidie, ajoutez les noisettes et les amandes en petits morceaux dans un mixeur. Mixez 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant (arrêtez plusieurs fois le mixeur pendant ces 15 minutes afin de racler les bords). Conservez le praliné dans un bocal.

3 Coques en chocolat

Faites tempérer le chocolat noir de couverture en suivant les indications du tempérage (page 10). Une fois que le chocolat est à température d'utilisation, remplissez les cavités des moules à l'aide d'une louche. Maintenez le reste de chocolat à sa température d'utilisation en le laissant au-dessus du bain-marie à feu très doux. Tapotez 2 ou 3 fois pour évacuer les bulles d'air puis retournez horizontalement le moule, tapotez une nouvelle fois avec la spatule à racler afin que l'excédent de chocolat s'écoule. Raclez avec la spatule pour retirer les coulures. Déposez à l'envers sur une feuille de papier cuisson, et laissez cristalliser 10 à 15 minutes au frigo. Raclez une nouvelle fois. Récupérez le chocolat coulé sur le plan de travail (vous pouvez le réutiliser à l'infini).

COQUES EN CHOCOLAT

4 Appareil praliné

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le praliné et mélangez bien.

5 Garnissage des coques

Avant de garnir les coques, assurez-vous que le caramel au beurre salé et l'appareil praliné soient à une température de 29 °C maximum, pas plus. Mettez le caramel dans une poche à douille et pochez une petite noisette de caramel au fond des coques. Mettez l'appareil praliné dans une poche à douille également, et remplissez les coques en laissant 2 mm pour les refermer. Laissez prendre 20 à 30 minutes au frigo. À l'aide d'une louche, versez le reste de chocolat tempéré maintenu à la température d'utilisation sur le dessus de la garniture. Raclez et réservez au frigo 10 minutes pour que ça cristallise. Retournez le moule et donnez un petit coup sec sur le plan de travail pour que les chocolats se démoulent tout seuls. Ajoutez un peu de poudre alimentaire dorée si vous le souhaitez.

MOUSSE
AU CHOCOLAT & CHANTILLY

6 PETITES VERRINES · 30 MINUTES · 1 HEURE

Les ingrédients

MOUSSE AU CHOCOLAT
180 g de chocolat au lait
4 œufs

CHANTILLY AU MASCARPONE
150 g de crème liquide 30% de MG, froide
50 g de mascarpone froid
2 à 3 cuillerées à café de sucre glace
Quelques copeaux de chocolat
pour la décoration

LE MATÉRIEL
- 1 poche à douille
- 1 douille 1M Wilton®
- 6 verrines

1 Mousse au chocolat

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, mettez les blancs dans la cuve du robot et mélangez les jaunes avec le chocolat fondu. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajoutez un tiers des blancs dans le saladier du chocolat et mélangez énergiquement avec un fouet. Ajoutez le reste des blancs petit à petit en mélangeant délicatement avec une maryse. Mettez la mousse dans des verrines et laissez prendre 1 heure au frigo.

2 Chantilly au mascarpone

Dans un robot, fouettez la crème liquide et le mascarpone à vitesse moyenne pour commencer puis à vitesse maximale. Quand la crème est bien ferme, ajoutez le sucre glace doucement. Mettez la crème chantilly au mascarpone dans une poche à douille munie d'une douille et pochez la crème sur le dessus des mousses au chocolat. Parsemez le dessus de la chantilly avec une touche de copeaux de chocolat. Réservez au frigo jusqu'à dégustation.

TIRAMISU
KINDER® MAXI

5 PETITES VERRINES OU 3 GROSSES VERRINES · 45 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

CRÈME KINDER®
12 Kinder®
200 g de crème liquide

CRÈME TIRAMISU
3 œufs
50 g de sucre
250 g de mascarpone

GARNITURE
5 boudoirs (1 pour chaque verrine)
Cacao en poudre non sucré
5 Kinder® Maxi (1 pour chaque verrine)

POUR IMBIBER LES BOUDOIRS
1 verre rempli de lait au chocolat (type Nesquik®)

LE MATÉRIEL
• 3 à 5 verrines selon leur taille

1 Crème Kinder

Dans une casserole, chauffez la crème liquide. Hors du feu, ajoutez les Kinder®, laissez fondre quelques instants, puis mélangez afin que tout soit homogène et lisse. Imbibez rapidement les boudoirs dans le lait au chocolat, découpez-les à la taille des verrines et placez-les au fond. Versez par-dessus la crème Kinder®. Réservez au frais.

2 Crème tiramisu

Séparez les jaunes des blancs d'œufs dans 2 saladiers différents. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez le mascarpone et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse. Montez les blancs en neige et ajoutez-les à la crème au mascarpone délicatement. Versez la crème tiramisu dans les verrines. Laissez prendre minimum 4 heures au frigo (une nuit, c'est encore mieux).

3 Finition

Saupoudrez d'un peu de cacao non sucré avant de servir avec un morceau de Kinder® Maxi sur le dessus.

SPHÈRES CHOCO
FRUITS ROUGES & VANILLE

Un dessert simple & design…
Des sphères qui feront leur effet à coup sûr !

Les ingrédients

MOUSSE VANILLE
2 jaunes d'œufs
30 g de sucre
135 ml de lait
1 gousse de vanille
135 g de crème liquide 30 % de MG, froide
5 g de gélatine 150 bloom

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES
150 g de purée de fruits rouges
1 cuillerée à café de sucre en poudre
4 g de gélatine 150 bloom
100 g de crème liquide 30 % de MG, froide

BISCUIT MADELEINE
1 œuf
60 g de sucre
12 ml de lait
63 g de farine
37 ml d'huile
25 g de beurre
1 g de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillerée à café d'arôme vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
140 g de chocolat noir
200 g de crème liquide 30 % de MG, froide
100 ml de lait
3 g de gélatine 150 bloom

PÂTE SUCRÉE
140 g de beurre doux pommade
70 g de sucre glace
1 œuf
30 g de poudre d'amandes
230 g de farine
20 g de cacao en poudre non sucré

8 PERSONNES
1 H 45
40 MINUTES
1 NUIT ET 7 HEURES

Le matériel

- 1 moule Dolce Tartufo Silikomart®
- 1 emporte-pièce de 3-4 cm de diamètre
- 1 emporte-pièce de 6-7 cm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisson

GLAÇAGE MIROIR NEUTRE
300 g de sucre
200 ml d'eau
70 ml de glucose
11 g de gélatine 150 bloom

1 Mousse vanille (jour 1)

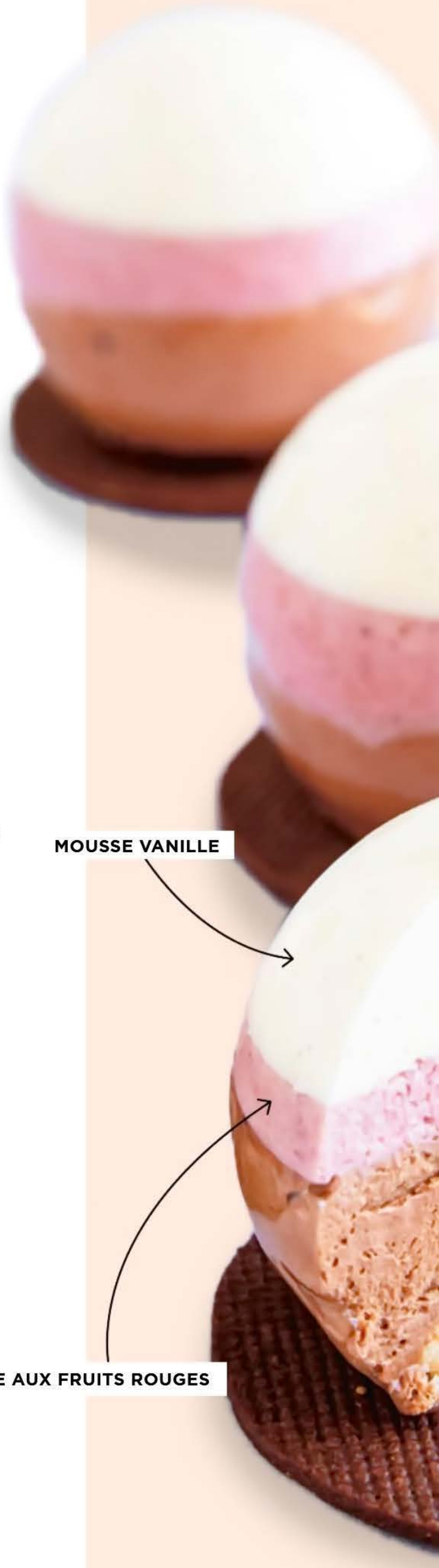
Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Chauffez le lait dans une casserole avec les graines de vanille. Une fois le lait chaud, versez-le sur la préparation tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole et chauffez à feu doux jusqu'à léger épaississement (83 °C exactement) sans cesser de mélanger avec une maryse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien. Laissez refroidir à température ambiante (environ 20-25 minutes). Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Versez la préparation vanille en plusieurs fois sur la crème montée et mélangez délicatement à la maryse entre chaque ajout. Versez la mousse vanille dans le fond des moules (tout en gardant de la place pour la mousse aux fruits rouges et au chocolat noir). Laissez figer 1 à 2 heures au congélateur.

2 Mousse aux fruits rouges (jour 1)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau bien froide. Chauffez la purée de fruits rouges avec le sucre à feu doux dans une petite casserole. Une fois la purée bien chaude, retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien afin que tout soit homogène et laissez tiédir à température ambiante 20 minutes environ. Une fois la purée tiédie (en dessous de 35 °C), montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique. Ajoutez la purée à la crème montée petit à petit, et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse entre chaque ajout. Versez par-dessus la mousse vanille sur une épaisseur de 1 cm environ. Laissez figer 1 heure au congélateur.

3 Biscuit madeleine (jour 1)

Faites fondre le beurre. Mélangez les sucres et l'œuf. Ajoutez le lait, la levure et la farine tamisée, mélangez. Ajoutez l'huile, l'arôme vanille et le beurre fondu. Mélangez bien pour que tout soit bien homogène. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 180 °C pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir avant de découper des disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 3-4 cm de diamètre.



4 Mousse au chocolat noir (jour 1)

Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez le lait dans une casserole et faites fondre le chocolat au-dessus d'un bain-marie ou au micro-ondes. Versez le lait chaud sur le chocolat fondu en 3 fois et mélangez avec une spatule afin d'avoir une préparation bien lisse et homogène. Ajoutez la gélatine essorée dans la préparation, mélangez. Laissez tiédir à température ambiante. Montez la crème liquide froide en crème montée suffisamment ferme (mais pas trop). Ajoutez la préparation au chocolat dans la crème montée, petit à petit, en mélangeant délicatement entre chaque ajout. Versez par-dessus la mousse aux fruits rouges et, pour terminer, ajoutez le disque de biscuit madeleine en appuyant légèrement. Laissez prendre toute une nuit au congélateur.

5 Disques de pâte sucrée (jour 2)

Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et le cacao en poudre, mélangez. Ajoutez la farine et l'œuf. Une fois la pâte bien homogène, étalez-la sur une épaisseur de 3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Laissez reposer 30 minutes au frigo. Détaillez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 6-7 cm de diamètre. Faites cuire à 170 °C pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir à température ambiante.

6 Glaçage miroir neutre (jour 2)

Réhydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre, l'eau et le glucose. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée et mélangez afin que tout soit bien homogène. Filtrez le glaçage avec un tamis de cuisine et laissez refroidir à 35 °C. Placez un petit bol à l'envers au centre d'une grande assiette ou plat, démoulez et déposez les sphères congelées sur une grille. Versez le glaçage dessus. Laissez égoutter quelques minutes avant de transférer les sphères sur les disques de pâte sucrée. Placez au frigo et laissez décongeler 4 heures minimum avant dégustation.

PROFITEROLES
À LA VANILLE

8 PROFITEROLES · 45 MINUTES · 35 MINUTES

Les ingrédients

PÂTE À CHOUX
56 ml de lait
2 g de sucre
2 g de sel
50 g de beurre
63 g de farine
56 ml d'eau
113 g d'œufs

GARNITURE
1 pot de glace à la vanille

SAUCE AU CHOCOLAT
200 g de chocolat au lait
100 g de crème liquide 30 % de MG

LE MATÉRIEL
- 1 poche à douille
- 1 douille unie de 1 cm de diamètre
- 1 cuillère à glace

1 Pâte à choux

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Une fois à ébullition, ajoutez la farine et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. Mélangez encore 3 minutes pour dessécher la pâte (elle se détache des parois de la casserole). Laissez refroidir la pâte à température ambiante.
Dans la cuve d'un robot muni de la feuille, mélangez la pâte à vitesse moyenne et ajoutez les œufs petit à petit. Arrêtez de mélanger quand la pâte est homogène, souple et brillante. Placez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 1 cm de diamètre. Pochez des choux de 4-5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez à 170 °C pendant 35 minutes environ, puis laissez refroidir.

2 Montage des profiteroles

Découpez les choux en deux, horizontalement.
Garnissez les choux d'une boule de glace vanille.
Il y a deux possibilités : garnissez et réservez les profiteroles au congélateur jusqu'au moment de servir, ou alors réservez les choux de côté à température ambiante recouverts d'un linge propre et garnissez de glace uniquement au moment de servir.

3 Sauce au chocolat

Au moment de servir, faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie. Chauffez la crème jusqu'à frémissement, puis versez dans le chocolat fondu et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et lisse. Versez la sauce chocolat au-dessus des choux juste au moment de servir.

REMERCIEMENTS

Ça y est, c'est fait... mon troisième livre voit enfin le jour, huit mois après mes deux premiers livres ! Qui l'aurait cru ? 3 livres en moins d'un an...
Marabout, ma maison d'édition qui y a cru, je vous remercie pour la confiance et le temps que vous m'accordez !
Merci à Sandra Mahut qui est venue à la maison photographier mes gâteaux.
Tu as le compas dans l'œil, le souci du détail et ton professionnalisme n'est plus à prouver.
Merci à toutes les personnes qui me suivent sur les réseaux, qui m'encouragent et qui participent sans le savoir à cette réussite ! Votre soutien est encore plus précieux que ce que vous pouvez imaginer.
Merci à ma famille, mes amies pour leurs encouragements ! Mon mari et mes enfants, une source sans faille de motivation et de force.
Un grand merci à mon beau-père qui est toujours partant pour venir manger mes gâteaux et qui s'est chargé de partager à notre entourage tous ces gâteaux réalisés en l'espace de 5 jours.
Et puis, un grand merci d'avance à tout ceux qui achèteront ce livre ! Pour celui-ci (comme pour les deux précédents), j'y ai mis tout mon cœur, toute mon énergie, j'ai essayé de faire un contenu à la portée de tous, susceptible de plaire à un maximum de personnes ! D'ailleurs pour la petite anecdote, j'ai réalisé ce livre sur le thème du chocolat, en pleine période de canicule... le comble, mais le chocolat n'aura pas eu ma peau !

Je terminerai cette dernière page par cette jolie phrase de motivation :
« *Si vous n'essayez jamais, vous ne réussirez jamais, mais si vous essayez, vous risquez de vous étonner vous-même.* » Charles-Augustin Sainte-Beuve.

Mon livre est maintenant le vôtre.

Sincèrement,
Marine

@les_patisseries_de_mama

© Hachette Livre (Marabout) 2022
58, rue Jean Bleuzen 92178 Vanves

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Mise en page : Fred Voisin
Relecture : Émilie Collet et Natacha Kotchetkova

6331758
978-2-501-17484-8
Dépôt légal : octobre 2022